وصفات لكثير من الطبخات

الكتاب: ٧١٨ صفحة

الحريرة

الحريرة شوربة مغربية رمضانية. والحريرة وإن كان أصلها مغربي، إلا أنها إنتشرت في العالم العربي وأصبحت طبقا مفضلا، خاصة في شهر رمضان المبارك.

المقادير

- 1/2 كيلو مكعبات لحم غنم خالية من العظم والدهن
- 1 ملعقة صغيرة كركم
- 1 ملعقة صغيرة فلفل أسود مطحون
- 1 ملعقة صغيرة قرفة مطحونة
- 1/4 ملعقة صغيرة زنجبيل بودرة
- 1/4 ملعقة صغيرة فلفل أحمر حار مطحون
- 2 ملعقة سمنة أو زبدة
- 3/4 كوب كرفس
- 1 بصلة، مفرومة
- 1 بصلة حمراء مفرومة
- 1/2 كوب كزبرة خضراء مفرومة
- 5 حبات طماطم متوسطة الحجم
- 7 كوب ماء
- 3/4 كوب عدس أخضر
- علبة حمص (375 غرام)، مصفاة من مائها
- 100 غرام معكرونة عيدان رفيعة مثل الشعيرية
- 2 بيض
- عصير ليمونة

الطريقة

1. في قدر كبير، توضع اللحمة مع الكركم والفلفل الأسود والقرفة والزنجبيل والفلفل الأحمر والسمنة والكرفس والبصل والكزبرة وتقلب معا على نار هادئة بين الحين والآخر لمدة 5 دقائق. تقشر الطماطم وتقطع مكعبات كبيرة وتضاف للخليط وتترك القدر على نار هادئة لمدة 15 دقيقة.
2. يضاف الماء والعدس للقدر وتعلَى النار حتى يغلي الخليط، بعد الغليان توطى النار ويغطى القدر ويترك القدر على نار هادئة لمدة ساعتين.
3. قبل إنتهاء الشوربة بعشر دقائق ترفع الحرارة قليلا لتصبح متوسطة، تضاف حبات الحمص والمعكرونة وتترك على النار لعشر دقائق حتى تستوي المعكرونة. يضاف عصير الليمون والبيض، تترك النار لدقيقتين ليستوي البيض ثم ترفع الشوربة وتقدم.

حريرة مغربية

تعد الحريرة الطبق الرئيسي في المائدة الرمضانية المغربية وأيضا نحضرها في بيوتنا في سائر الايام العادية ونقدمها قبل الاطباق الرئيسية كفاتحة للشهية

المقادير

- ربع كيلو لحمة غنم أو عجل على حسب الذوق مقطعة مكعبات صغيرة
- 125 غرام عدس
- 125 غرام حمص يابس نبلله في الماء لمدة 12 ساعة ثم نزيل عنه القشرة
- نصف كوب كرافس مفروم
- نصف كوب مقدونس أخضر مفروم
- نصف كوب قزبر أخضر (كزبرة) مفروم
- بصلتان متوسطتا الحجم مفرومتان جيداً
- نصف كيلو طماطم مفرومة في الخلاط الكهربائي
- 125 غرام من الشعرية الرفيعة جداً
- 125 غرام من الطحين-الفورص- الدقيق الأبيض يتم خلطه في الخلاط الكهربائي مع كوب ماء
- ربع كوب من زيت المائدة
- ملعقة صغيرة من السمن
- ملعقة صغيرة ابزار-فلفل اسود-.
- ملعقة صغيرة زنجبيل
- نصف ملعقة صغيرة قرفة
- 4 ملاعق كبيرة من مركز الطماطم-الطماطم المعلبة-
- ملعقة ونصف كبيرة من الملح وطبعا الملح على حسب الذوق
- 4 لترات من الماء

الطريقة

1. نضع قدر كبير من حجم 8 لتر فوق النار.
2. نضع ربع كوب الزيت ثم نضيف اللحمة والبصل والمقدونس والقزبرة والكرافس والفلفل الأسود والزنجبيل والقرفة والملح مع التحريك طبعاً لمدة خمس دقائق لا أكثر.
3. بعدها نضيف الطماطم التي سبق خلطها في الخلاط ونضيف إلى الكل الحمص والعدس والسمن ومركز الطماطم ثم نضع الماء - 4لترات من الماء- ونغلق طنجرة الضغط السريع لمده ساعة.
4. بعدها نزيل الغطاء ونترك القدر فوق نار هادئة جداً.
5. نضيف الشعرية والطحين الذي سبق خلطه في الخلاط ونحرك جيداً.
6. نترك القدر فوق النار لمدة نصف ساعة أخرى فوق نار هادئة مع التحريك المستمر طبعاً.
7. بعدها نزيله من على النار، تقدم ساخنة طبعاً. بالهناء والشفاء.

حساء البطاطا والسبانخ

برغم أن الكثير منا لم يتعود على استخدام السبانخ لغير طبيخ السبانخ أو في الفطائر، الا أن هذه الشوربة طريقة لذيذة جدا لاستخدام السبانخ وهي أيضا مغذية جدا.

المقادير

- **2 ملعقة زيت زيتون**
- **1 بصلة متوسطة مقشرة ومفرومة**
- **1 سن ثوم مبشور ناعم أو مدقوق**
- **1 ملعقة صغيرة من أوراق الزعتر المجفف**
- **400 غرام بطاطا مقشرة ومفرومة خشن**
- **4 أكواب (لتر) مرقة دجاج**
- **حزمة سبانخ**
- **2/1 كوب مسحوق حليب**
- **عصير نصف ليمونة**
- **2 حبة كراث كبير الحجم (اختياري)**

الطريقة

1. **يسخن الزيت في قدر كبيرة ويضاف له البصل ثم الثوم والزعتر. تغطى القدر ويحمر الخليط على نار هادئة 3-4 دقائق مع التحريك من وقت لآخر.**
2. **يغسل الكرات وترمى الأورلق الخارجية القاسية ويقطع قسميه الأبيض والأخضر الى شرائح. يضاف الكرات مع البطاطا الى خليط البصل. تغطى القدر وتترك على النار 3-4 دقائق أخرى مع التحريك مرة أو مرتين.**
3. **يضاف مرق الدجاج وتترك القدر على النار حتى تغلي. تخفف النار وتترك القدر على نار هادئة مدة 20 دقيقة أو حتى تصبح البطاطا طرية.**
4. **يضاف السبانخ ويترك القدر على النار 3-4 دقائق أخرى. يضرب خليط الحساء على دفعات في الخلاط الكهربائي. يضاف مسحوق الحليب للخلاط. يقدم الحساء ساخنا أو يترك حتى يبرد. قبل التقديم مباشرة يعصر قليل من عصير الليمون الحامض فوق كل وعاء تقديم.**

شوربة البصل

المقادير

- ✿ 25 جرام زبدة
- ✿ 2 ملعقة طعام زيت زيتون
- ✿ 6 بصلات متوسطة الحجم، مقشرة ومقطعة شرائح رفيعة
- ✿ ملعقة كبيرة سكر
- ✿ 4 كوب مرقة لحم
- ✿ ملح وفلفل أسود
- ✿ القليل من الخل (حسب الرغبة)

الطريقة

1. يسخن الزيت أو الزبدة في القدر.
2. تضاف شرائح البصل وتحرك على نار خفيفة بين الوقت والآخرحتى يذبل البصل ويصفر لونه (من 20 – 25 دقيقة).
3. ينثر السكر فوق البصل مع استمرار التقليب فوق النار لمدة 5 دقائق.
4. تضاف مرقة اللحم ثم يضاف الخل والملح والفلفل الأسود ويترك ليغلي مدة 15 دقيقة.
5. تقدم الشوربة مع شرائح الخبز الفرنسي المحمصة.
6. لعمل شرائح الخبز الفرنسي المحمصة، يقطع رغيف خبز فرنسي الى شرائح سميكة بعض الشيء وينثر فوقها جبن مبشور وتوضع تحت الشواية حتى يذوب الجبن.

شوربة البصل 1

المقادير

- نصف قالب زبدة
- 2 بصل مفرومين ناعم
- 4 أكواب حليب
- 1 ملعقة طحين
- 1 كوب جبنة قشقوان مبروشة او جبنة موزاريللا
- ملح، فلفل حسب الرغبة

الطريقة

1. تسخن الزبدة.
2. تحمر البصلة المفرومة حتى يزهر لونها.
3. يضاف الطحين ويحرك حتي يزهر.
4. يضاف الحليب مع التحريك المستمر ويضاف الملح والفلفل.
5. عند الغليان تخفف النار وتترك خمس دقائق.
6. تسكب في طبق عميق خاص بالفرن ويرش على الوجه الجبنة.
7. توضع في فرن ساخن 5 دقائق أو حتى تسيح الجبنة وبالهناء والشفاء.

الشوربة الحارة

المقادير

- ✿ صدر دجاجة
- ✿ 4بصلات خضراء
- ✿ نصف ملعقة زنجبيل
- ✿ 8 حبات فطر معلب أو طازج منقوع بالماء لمده 10 دقائق
- ✿ 6 ملاعق خل
- ✿ نصف جزرة مقطعة طولياً
- ✿ نصف ملعقة من صلصة أدجينا موتو
- ✿ 4 ملاعق صلصة صويا
- ✿ 6 أكواب مرقة الدجاج
- ✿ نصف ملعقة ملح
- ✿ ملعقة فلفل أسود
- ✿ 8 ملاعق من محلول طحين الذرة (نشاء)

الطريقة

1. يسلق الدجاج مع نصف كمية البصل والجزر والزنجبيل لمدة 30 دقيقة في قدر مغطى.
2. ينقع الفطر في ماء دافئ ثم يغسل ويسلق إذا كان طازج أما المعلب فلايحتاج.
3. يأخذ مرق الدجاج ويوضع في قدر ثم يقطع الفطر والجزر والبصل والخل والفلفل الأسود وصلصة الادجينا موتو وصلصة الصويا وتترك المقادير على النار حتى تغلي.
4. يضاف محلول طحين الذرة في القدر وتحرك المقادير جيداً ثم يضاف بعد ذلك الملح ويستمر بالتحريك حتى تثخن الشوربة.
5. يقطع الدجاج شرائح طولية رفيعة ثم يوضع في طبق التقديم ويصب عليها طبق الشوربة وبالعاااااااااافية.

الشوربة الحارقة

المقادير

- 6 حبات كبيرة بصل أخضر أو أصفر
- 6 حبات ثوم
- 2 حبة فلفل أخضر بارد
- علبة أو علبتين عصير طماطم أو ما يعادله بصورة مطحونة أو أربع حبات طماطم
- حبة ملفوف كبيرة
- حزمة الكرافس، اختياري
- يمكن إضافة عبوة من خليط الشوربة الجاهز

الطريقة

1. توضع الخضار المقطعة في وعاء كبير.
2. يمكن إضافة الأملاح والفلفل والكاري والصلصة الحارة.
3. يصب عليه الماء ويترك يغلي لمدة 45 دقيقة ثم يوضع في الثلاجة.
4. طريقة أخرى: يتم طبخ المقادير السابقة لمدة 10 دقائق ثم تخلط بالخلاط.
5. يعاد طبخها لمدة 30 دقيقة.

شوربة الخضار

المقادير

- كيس مكرونة صينية (نودلز)
- ملعقة أكل كبيرة شوفان
- جزر مقطع قطع صغيرة
- طماطم مقطع قطع صغيرة
- فلفل بارد مقطع قطع صغيرة
- ملح + بهار
- ماء للسلق

الطريقة

1. تسلق الخضار جيداً.
2. يضاف إليه النودلز وتسلق معه.
3. يضاف الشوفان ويترك حتى يذوب مع النودلز والخضار.
4. توضع عليه بهارات النودلز والملح وقليل من البهار.
5. تمزج جيداً مع بعض وتترك مدة 5 دقائق ثم ترفع من على النار وتقدم في طبق الشوربة وتقدم ساخنة.

شوربة الدجاج

المقادير

- قطع من صدور الدجاج
- رأس بصل
- فص ثوم
- نصف باكيت معكرونة
- كوب ونصف ماء
- زبدة

الطريقة

1. نضع الزبدة في إناء التحضير حتي تذوب وبعد ذلك نضع عليها البصل مع التقليب حتي يحمر.
2. نضيف قطع الدجاج المقطعة مكعبات ونستمر في التقليب.
3. نضع الثوم المدقوق والمعكرونة مع التقليب.
4. **بعد ذلك نسكب عليها الماء ونتركها حتي تنضج لمدة 15 دقيقة.**

شوربة الدجاج الرائعة

وصفة لذيذة وسهلة التحضير ومأكد أنها ستعجبكم.

المقادير

- 2 صدر دجاج فيلية (أو نصف دجاجة)
- لتر ونصف ماء مغلي
- 2 حبة جزر
- 2 حبة بطاطا وسط
- بصلة متوسطة
- ملح وفلفل
- 2 ملعقة كبير قشطة أو نصف كوب كريمة سائلة
- بقدونس مفروم للتزيين وعصير ليمون

الطريقة

1. يقطع البصل ويحمر بالزيت ثم يضاف إليه الدجاج المقطع إلى قطع وسط ويقلب، ثم يضاف الماء ويغلى لمدة 10 دقائق.
2. يضاف الجزر والبطاطا (مقطعة قطع صغيرة حتي يسرع من نضجها) إلى الشوربة والملح والفلفل ويترك على نار وسط لمدة 10 دقائق.
3. تخلط الشوربة بالخلاط حتى تهرس بشكل كامل ثم يضاف لها الكريمة أو القشدة وتترك على النار لمدة 5 دقائق.
4. تقدم بأطباق الشوربة بعد تزيينها بالبقدونس المفروم ويرش عليها قليل من عصير الليمون.

شوربة الدجاج بالكريمة

المقادير

- 2 صدور دجاج مخلي مقطع مكعبات وناضج من قبل
- 2 كوب مرقة دجاج
- 1 كوب حليب كامل الدسم
- 1 كوب كريمة لباني
- صفار بيضة
- 2 ملعقة عصير ليمون
- 4 ملاعق دقيق
- 2 ملعقة زبدة
- ملح وفلفل

الطريقة

1. يذاب الزبد في قدر علي النار ثم يضاف الدقيق حتي يصبح ذهبي اللون.
2. يخفق صفار البيضة مع كوب الحليب ويضاف علي الدقيق، يقلب حتى الحصول على قوام غليظ.
3. يضاف الكريمة اللباني ثم المرقة.
4. بعد ذلك تضاف قطع الدجاج إلى الشوربة وتترك على نار هادئة لمدة 10 دقائق وبالهناء والشفاء.

شوربة الذرة بالدجاج والكريمة على الطريقة الصينية

يمكن استخدام الحليب بدلا من الحليب المركز وبالعكس، ولكن الحليب المركز يعطيها طعم مميز وألذ بكثير.

المقادير

- علبة حبوب الذرة المسلوقة (425 غم)
- 3 كوب مرق دجاج
- 1/2 كوب حليب سائل مركز
- 1/2 كوب حليب
- 1 كوب دجاج صدور منزوع جلده ومسلوق ومقطع مكعبات
- 1 ملعقة طعام عصير ليمون
- 1 ملعقة طعام نشاء
- 1 ملعقة صغيرة صويا صوص
- بيضة
- 3 ملاعق ماء

الطريقة

1. تصفى علبة الذرة من الماء، وتوضع حبوب الذرة في القدر.
2. يقطع الدجاج المسلوق لمكعبات ويضاف للقدر، يصفى 3 أكواب مرق دجاج ويضاف أيضا. يضاف اليهم الحليب والحليب المركز والليمون ويتركوا ليسخنوا على نار حامية، ويراعى الا يصلو للغليان.
3. يذوب النشاء في الماء البارد ويضافوا للخليط مع التحريك في نفس الوقت بمضرب يدوي. يستمر التحريك لبضع دقائق حتى يقارب الخليط على الغليان.
4. يضاف الصويا صوص. تضرب البيضة وتضاف بالتدريج مع التحريك في نفس الوقت بمضرب يدوي. تترك لمدة دقيقتين على نار هادئة ثم تقدم.

سلق الدجاج:

5. يسلق صدرين من الدجاج المنزوع جلده في 4 أكواب ماء مضاف لها بضع أعواد من حصى البان والقليل من البهارات الأربع وبصلة مقطعة شرائح وملح لمدة ساعة، أو يستخدم دجاج سبق سلقه.

شوربة الروبيان

المقادير

- نصف كيلوجرام من الجمبري المنظف
- ثلاث رؤوس من السمك
- نصف كيلو جرام من الطماطم
- ضلعان من الكرات
- بصلة
- ثلاثة فصوص من الثوم، مدقوقة
- ورقتا لورا (ورقتا غار)
- نصف كوب من زيت نباتى
- نصف ملعقة صغيرة من ورق الزعتر الجاف
- ملعقة صغيرة من الملح
- رشة من الزعفران
- رشة من مسحوق الشمر
- نصف ملعقة صغيرة من الفلفل

الطريقة

1. ينظف الكرات ويزال القسم الأخضر منه ويقطع القسم الأبيض إلى دوائر رقيقة.
2. يقشر البصل ويفرم ناعما وتقشر الطماطم وتقطع إلى قطع صغيرة خالية من البذر.
3. يقلى البصل والكرات بالزيت على نار خفيفة مدة خمس دقائق ثم تضاف ثلاثة أرباع كمية الجمبرى ورؤوس السمك والطماطم والثوم مع الزعتر وورق اللورا والملح والفلفل والشمر والزعفران مع لترين من الماء.
4. يترك الكل على نار خفيفة مدة نصف ساعة ويوضع ما تبقى من الجمبرى فوق المرق ويترك مدة عشر دقائق ثم يرفع الجمبري ويترك حتى يبرد ثم يقشر ويحتفظ به جانبا.
5. عندما ينضج الحساء ترفع منه رؤوس السمك ويطحن الحساء بمطحنة الخضر.
6. يعاد على نار خفيفة ويضاف إليه الجمبرى المقشر ويترك مدة عشر دقائق.
7. يقدم ساخنا مع الخبز المحمص والجبن المطحون.

شوربة الشوفان بالكريمة الحامضة

المقادير

- نصف دجاجة مسلوقة ومقطعة قطع صغيرة جداً دون العظم
- ماء سلق الدجاج
- 4 ملاعق شوفان
- قليل من الماء إذا لزم الأمر
- مكعب خلاصة مرقة الدجاج
- قليل من الملح
- علبة قشطة (170 غرام)
- 2 ملعقة مايونيز
- علبة فطر (مشروم) القطع الصغيرة

الطريقة

1. يغلى الماء مع مكعب خلاصة مرقة الدجاج وقليل من الملح.
2. يضاف الشوفان والقشطة والميونيز ويخفق جيداً.
3. يترك على النار حتى تغلظ ثم تضاف حبات المشروم وعصير نصف ليمونة.

شوربة العدس

المقادير

- كوب عدس أحمر مجروش
- 4 أكواب ماء
- حبة بطاطا صغيرة
- جزرة
- حصين ثوم
- بصلة مقطعة جوانح
- ملح وفلفل
- ملعقتي طعام زبدة

الطريقة

1. يتم تقطيع البطاطا والجزر الى مكعبات بعد تقشيرها.
2. ينقى العدس ويغسل جيدا.
3. يوضع العدس في وعاء على النار مع الماء ثم يضاف البصل والبطاطا والثوم والجزرحتى يغلي المزيج ثم تخفف النار.
4. عند النضوج تطفأ النار ويهرس الخليط بواسطة الخلاط الكهربائي.
5. توضع الشوربة على النار(اذا كانت شديدة يزاد القليل من الماء) وتضاف الزبدة المذابة والملح والفلفل وبعد الغليان ترفع الشوربة عن النار وصحتين.

شوربة العدس اللذيذة

هذه الوصفة مفيدة ومقوية للأطفال وكبار السن.

المقادير

- **2 كوب عدس أحمر**
- **1 بصلة كاملة**
- **حبة جزر+ حبة بطاط + سن ثوم**
- **1 باكيت شوربة بودرة (خضار الربيع)**
- **1 بصلة مفرومة + سن ثوم مفروم**
- **بهارات + كركم + كمون مطحون**
- **ملح**
- **ربع كوب زيت ذرة**

الطريقة

1. **يوضع العدس مع الجزر والبطاط والبصل و الثوم في قدر مع ماء كافي على النار ويترك حتى ينضج.**
2. **يضرب بالخلاط حتى ينعم.**
3. **في قدر آخر يوضع الزيت مع البصل والثوم حتى يصفر ثم تضاف البهارات والكركم و الكمون ويحرك.**
4. **يضاف العدس للبصل والثوم و يترك على النار.**
5. **يضاف باكيت الشوربة مع التحريك ويترك لينضج وبالهناء والشفاء.**

شوربة القرع

المقادير

- قطعتي صمون (هاردل رول)
- 1 كيلو قرع
- 2 بصل متوسط الحجم
- 3 فص ثوم
- 1مكعب خضار
- 8 أكواب ماء
- ملح

الطريقة

1. يقطع الصمون حسب الشكل المرغوب ثم يحمص بالفرن.
2. يقشر القرع ويغسل ثم يقطع مكعبات.
3. تخلط جميع المقادير في قدر ثم تطهى على النار حتى تنضج الخضار تماما ثم يخلط بالخلاط الكهربائي حتى تكون خليط متجانس.
4. يعاد الخليط على النار ويترك حتى يغلي ويثخن قوام الشوربة.
5. تسكب في أواني الشوربة وتقدم ساخنة مع قطع التوست المحمصة.

شوربة الكريمة بالشوفان

المقادير

- 1 حبة بطاطا كبيرة
- زيت للطبخ
- جزرة متوسطة
- ملعقة أكل كبيرة طحين
- ملعقتان كبيرتان شوفان
- علبة مكعبات خلاصة مرق الدجاج (22 غرام)
- بصلة متوسطة الحجم
- ملح، فلفل أسود

الطريقة

1. تسلق البطاطا بدون قشر ثم تطحن بالخلاط.
2. تفرم البصلة ناعماجدا وتحمر بالزيت ثم يضاف اليها الجزر المبشور ، ثم الطحين ، ثم مكعبات خلاصة مرق الدجاج ، ثم البطاطا والماء والشوفان والملح والفلفل الأسود.
3. يترك الخليط على النار حتى يصبح خاثرا كالكريمة.

شوربة المشرووووم ولا ألذ

المقادير

- علبة فطر (مشروم) مقطع
- 3 ملاعق دقيق
- ملح + فلفل أبيض أو أسود
- مكعب خلاصة مرق الدجاج
- 4 أكواب حليب سائل

الطريقة

1. يشوح البصل على النار.
2. يضاف المشروم ويضاف له البهار ومكعب خلاصة مرقة الدجاج والدقيق.
3. يسكب عليه الحليب ويخلط بالملعقة حتى يذوب الدقيق ويغلى على النار حتى يثقل ...... قليلاً.
4. يقدم حاراً.
5. ممكن إضافة علبة كريمة مخفوقة ... تطلع كمان طعمة إن حبيتو.

شوربة الملفوف مع الكزبرة والشبت

المقادير

- 2 حبة بطاطا صغيرة
- 1 كوب ملفوف
- 4 كوب مرق دجاج
- 2/1 حزمة من الكزبرة الخضراء
- ملح
- شبت
- القليل من الكمون
- القليل من البهارات المشكلة

الطريقة

1. تقطع البطاطا الى شرائح رفيعة وصغيرة.
2. يقطع الملفوف الى شرائح رفيعة.
3. يسخن مرق الدجاج حتى يبدأ بالغليان ثم يضاف له البطاطا المقطعة ويترك على النار لمدة 10 دقائق.
4. يضاف الملفوف والملح والكمون والبهارات ويترك ليغلي على النار لمدة 10 دقائق أخرى.
5. تضاف الكزبرة المفرومة والشبت الى الشوربة وتترك لتغلي مدة 5 دقائق معا ثم تقدم.

شوربة الهريس

المقادير

- 1/2 كوب هريس
- دجاج مفروم
- 1 مكعب خلاصة مرق الدجاج
- 2 و 1/2 كوب ماء
- جزر مفروم
- تابل
- ملح
- فلفل أسود

الطريقة

1. نضع الهريس في قدر ثم نضيف الماء (كثير) ونضعه على النار إلى أن ينضج قليلاً.
2. نضيف الجزر المفروم مع خلاصة مرق الدجاج مع الملح حسب الذوق.
3. نضع الفلفل حسب الذوق ثم مع التابل المقطع ناعم وأخيراً الدجاج المفروم ونسيبه إلى أن يغلظ لمدة ساعتين وباالهناء والشفاء.

شوربة عدس (شهية جداً)

أكلة تحوي عدس أحمر وخلاصة مرقة الدجاج.

المقادير

- كوب عدس أحمر
- بصلة مبشورة
- فصين ثوم مبشورات
- حبة طماطم مبشورة
- حبة فلفل أخضر حار
- مكعب خلاصة مرقة الدجاج
- 5 كوب ماء

الطريقة

1. يغلى العدس مع الماء وخلاصة مرقة الدجاج حتى النضج.
2. يخلط بالخلاط.
3. يسخن زيت ويضاف إليه البصل والثوم والطماطم حتى تذبل المكونات وتسكب على حلة العدس الجاهز وتترك حتى تستوي كلياً وتتماسك.
4. تقدم مع ليمون ورشة فلفل أود وتؤكل بالهناء.

شوربة فيلادلفية

المقادير

- 1 بصلة صغيرة، مقشرة ومقطعة بشكل ناعم
- 2/1 جزرة، مقشرة ومقطعة بشكل ناعم
- 3 عيدان من الكرفس، مقطعة بشكل ناعم
- 20 حبه فطر متوسطة الحجم، مقطعة الى شرائح
- 250 غم زبدة
- 4/3 كوب من الدقيق
- 3 أكواب من مرقة الدجاج
- 4/1 أو 2/1 كيلو من شقف الدجاج المطبوخ، من غير عظم
- 1 كوب من اللبنة ويفضل أن تكون قليلة الحموضة
- 1 ملعقه صغيرة من مسحوق الكاري
- ملح وفلفل أسود حسب الرغبة

الطريقة

1. في طنجرة أو مقلآة ذات قعر سميك، يتم تشويح البصل، الجزر،الكرفس والفطرفي الزبدة على حرارة متوسطة.
2. يتابع التقليب حتى يذبل البصل وقبل أن يبدأ بالتحمر.
3. تخفض الحرارة ويضاف الدقيق ويتابع التحريك حتى يمتزج مع باقي المواد، يتابع التحريك لمدة دقيقتين حتى لا يلتصق.
4. تضاف مرقة الدجاج ويحرك المزيج حتى تتجانس المواد ببعضها تماما .
5. تضاف قطع الدجاج، اللبنة، مسحوق الكاري، الملح والفلفل.
6. يترك على نار هادئة لثلاثون دقيقة، مع التحريك أحيانا.

شوربة لسان العصفور

المقادير

- ✿ نصف كوب مكرونة لسان عصفور
- ✿ كُرة شعرية
- ✿ 3 حبات مستكه
- ✿ هيل- زعفران- مكعب خلاصة مرقة الدجاج -كزبرة ناعمة
- ✿ نصف إصبع زبدة (60 غرام) أو زيت حسب الرغبة
- ✿ لتر (4 أكواب) ماء

الطريقة

1. تقدح المكرونة بالزبدة مضافاً لها الكزبرة الناعمة والمستكة والهيل حتى يحمر لونها.
2. يضاف الماء ومكعب خلاصة مرقة الدجاج ويترك الخليط حتى يغلي.
3. تكسرالشعرية وتطهى على نار متوسطة ويضاف لها قليل من الزعفران المذاب قبل النضج.

1. المقبلات

أجنحة الدجاج الحمراء

سهلة جدا ولذيذة.

المقادير

- أجنحة دجاج
- 2 ملعقة صغيرة صوص الصويا
- 2 ملعقة صغيرة نشاء مذوب في القليل من الماء
- ملح بحسب الرغبة
- زيت السمسم
- 1/2 كوب صوص الصويا

الصلصة المرافقة

- 2 سن ثوم مقشر ومفروم
- القليل من زنجبيل
- القليل من ملح
- بصل أخضر
- بضعة معالق من صوص الصويا

الطريقة

1. في صحن عميق، توضع أجنحة الدجاج وملعقتين صغيرتين من صلصة الصويا والنشاء والملح.
2. تترك الأجنحة في هذه الخلطة حتى تمتص الطعم.
3. في مقلاة ساخنة، يوضع القليل من زيت السمسم، تضاف أجنحة الدجاج ونصف كوب من صوص الصويا ومحلول النشاء.
4. تترك على النار حتى يتم استوائها.

لتحضير الصلصة المرافقة:

5. في مقلاة ساخنة، يوضع البصل الأخضر المفروم والثوم والزنجبيل والملح ويضاف عليهم بضع معالق من صلصة الصويا.
6. تصب الصلصة فوق أجنحة الدجاج وتقدم ساخنة.

أجنحة الدجاج المقرمشة

المقادير

- 12 قطعة أجنحة دجاج
- 2 ملعقة كبيرة طحين حمص
- 2/1 ملعقة صغيرة فلفل أحمر مطحون
- 4/1 ملعقة صغيرة بهارات مشكلة
- 4/1 ملعقة صغيرة كمون مطحون
- 2/1 ملعقة صغيرة كزبرة مطحونة
- 2/1 كوب طحين أبيض
- كوب ماء دافىء للعجن
- زيت للقلي

الطريقة

1. تنظف الأجنحة بالملح والطحين والليمون بطريقة جيدة.
2. يقطع الجناح من الطرف الصغير ليصبح الجناح بشكل الفخد ويجب ان يكون السكين حاد وتترك عظمة الجناح بارزة.
3. يجمع لحم الجناح ويضغط عليه ليتكون على شكل متناسب.
4. تخلط جميع البهارات مع الطحين ويصب علي هذه المواد الماء الدافىء بدفعات لتصبح العجينة متماسكة، بعد ذلك تأخذ الأجنحة وتغمر بالخليط بدون وضع العظمة الظاهرة من الجناح بالخليط.
5. تقلى الأجنحة بزيت غزير وبعد القلي تصفى الأجنحة من الزيت علي الورق الخاص بذلك.
6. تقدم ساخنة. بالهناء والشفاء وصحتين علي قلوبكم.

أكلة البطاطس بالبهارات

المقادير

- ✿ 3 حبات بطاطس
- ✿ 3 فصوص ثوم
- ✿ حزمة كسبرة
- ✿ بعض البهارات

الطريقة

1. حمر البطاطس وضيف جميع المكونات الأخرى وتقلب.

الباذنجان الأسود والطماطم والفلفل بنوعيه

المقادير

- ✿ كيلو من الباذنجان
- ✿ رطل (1/2 كيلو) طماطم
- ✿ رطل (1/2 كيلو) فلفل
- ✿ سمن أو زيت

الطريقة

1. يشوى الباذنجان الأسود على الفحم حتى تجف القشرة الخارجية.
2. تنزع القشرة الجافة ويغسل بالماء ثم يعصر من الماء جيدا.
3. تشوى الطماطم والفلفل على الفحم و تقشر.
4. يخلط كل الخليط مع بعض ويضاف السمن البلدي أو الزيت العادي للأكل ويضاف الملح شرط أن يأكل مع الخبز المنزلي الطازج.

باكورة هندية عجيبة

المقادير

- 4/1 كوب طحين أبيض
- 4/3 كوب طحين حمص (نخي)
- 2 بصل كبير مقطع شرائح
- 1 فلفل أخضر حار مقطع شرائح
- 4/1 كوب كزبرة
- 1 ملعقة صغيرة بيكنج باودر
- 1 ملعقة صغيرة كركم
- 4/1 ملعقة صغيرة كمون
- ملح
- 1/3 كوب ماء
- زيت

الطريقة

1. يخلط الطحين الأبيض مع طحين الحمص + بيكنج باودر + الماء + الملح والبهار.
2. يخلط البصل مع الفلفل ثم يضاف إليه خليط الطحين ويخلط جيداً.
3. يسخن زيت غزير.
4. يوضع مقدار ملعقة أكل من الخليط في الزيت ويقلى حتى تتحمر الكرات، تصفى وتقدم ساخنة.

الباندورة الحارة

أول شي قبل ما تجهز هذة الأكلة لازم تضع بجانبك قزازة ماء، عشان الفلفل كتير .. طريقة سهلة وبسيطة لكن وجبة خفيفة ولذيذة، هذه الوجبة تكفي شخص واحد أو إثنان ..

المقادير

- **4 إلى 5 حبات باندورة طازجة**
- **قرن فلفل أخضر**
- **معلقة فلفل أحمر بودرة**
- **فلفل أسود**
- **ملح**
- **معلقة كبيرة أو معلقتين زيت زيتون**

الطريقة

1. **نقطع الباندورة ثم نضعها في المقلاة لمدة نصف دقيقة على النار ثم نضيف بعدها زيت الزيتون ونضيف الفلفل الأخضر المقطع والملح ونحرك الخليط على نار هادئة.**
2. **بعد خمس دقائق نضيف معلقة فلفل أحمر ونستمر بالتحريك.**
3. **بعد أن تنضج الباندورة تماماً على النار سوف يبقى لدينا ما يشبه الصلصة في المقلاة حيث ستصبح الباندورة متماسكة.**
4. **نقوم بإطفاء الغاز ثم نرش الفلفل الأسود فوق الباندورة في الصحن وبالصحة والهناء، وقتاً حاراً مع هذه الوجبة.**

البطاط بالكريمة

طبق لذيذ وسهل التحضير بس شوي دسم

المقادير

- **3 حبات بطاطس متوسطة الحجم و مقطعة أصابع بسماكة 1 سم**
- **1\2 كوب ماء مغلي**
- **1 مكعب خلاصة مرقة الدجاج**
- **1 ملعقة طعام عسل**
- **1\4 لتر كريمة**
- **جبن موزاريلا**

الطريقة

1. **يصف البطاطس بماعون البايركس (طبقة واحدة).**
2. **يخلط الماء + العسل + مكعب خلاصة مرقة الدجاج + الكريمة.**
3. **يصب الخليط على البطاطس.**
4. **يوضع البايركس بالفرن مدة 45 دقيقة إلى الساعة (حتى ينضج البطاطس ويصبح لين).**
5. **قبل أن ينضج ب 10 دقائق، نذر على الوجه جبن الموزاريلا..**

بطاطا كروكيت

إن كنت من محبين البطاطا فلا تتردد أبدا في عمل هذه الوصفة اللذيذة.

المقادير

- 4 حبات بطاطا متوسطة الحجم
- ربع كوب بازيلاء (اختياري)
- ربع كوب بصل مقطع إلى أجزاء صغيرة
- ملعقة من كل من(كاري – كركم - فلفل أسود – كمون)
- ملح
- زيت للقلي
- 2 بيضة
- بقسماط

الطريقة

1. تسلق البطاطا حتى تنضج جيدا ,ثم تقشر.
2. تهرس البطاطا جيدا بواسطة الشوكة.
3. تخلط البطاطا مع البصل والبازلاء والتوابل.
4. يشكل الخليط على شكل كرات صغيرة.
5. تغمس الكرات في قليل من الدقيق ثم البيض ثم البقسماط وتقلى في زيت غزير.
6. تقدم ساخنة وبالهناء والعافية.

بطاطس بالقشطة

يمكن أن يقدم كطبق جانبي فى الغداء أو العشاء.

المقادير

- ✿ علبة قشطة
- ✿ حبة كبيرة بطاطس
- ✿ جبنة شيدر
- ✿ قليل من الملح والفلفل

الطريقة

1. نحضر قالب بايركس و ندهنه بقليل من الزيت.
2. نقطع البطاطس لشرائح دائرية بسمك نصف سم.
3. نضع أول طبقة بطاطس ثم نرش قليل من الملح والفلفل ثم نضع علبة القشطة.
4. نضع طبقة البطاطس الأخرى ونرش قليل من الملح والفلفل.
5. نضع شرائح الجبنة الشيدر وتوضع فى الفرن لمدة 30 دقيقة وبالهناء والشفاء.

البيتزا المحشية

المقادير

- رغيف من الخبز
- جبنة صفراء
- زيتون أسود أو أخضر (اختياري)

الطريقة

1. يدفى الخبز حتي يصبح بالإمكان فتحه (إلى نصفين) ومن ثم توضع الجبنة الصفراء ويوضع من فوقها الزيتون حسب الرغبة.
2. من ثم توضع في طنجرة الخبز(التي تعمل على الكهرباء) وننتظر قليلاً حتى تسيح الجبنة ومن ثم نقلب الخبز حتى يوشك على الأحمرار وصحتين وعافية.

بيض

المقادير

- قليل من الزيت
- 4 بيضات
- قليل من الملح والمعد نوس
- جبنة مشكلة
- بعض البهارات
- زيت أو زبدة

الطريقة

1. نضع قليل من الزيت في المقلاة.
2. نقوم بخلط البيض والمعد نوس والبهارات والملح مع بعضهم.
3. نضعهم بعد أن يسخن الزيت وبعد عشرة أو خمسة عشرة دقيقة وقبل الانتهاء نضع الجبنة.
4. نرفع البيض ونضعه في طبق التقديم.

بيض أبو عيون

المقادير

- 1 ملعقة زيت
- بيض
- فلفل أسود مطحون
- ملح
- جبن مثلثات

الطريقة

1. نضع الزيت في المقلى على النار ثم نضع البيض على المقلى دون خلط البيض.
2. نضع الفلفل والملح وإذا استوى نضع الجبن.

بيض عيون

المقادير

- زيت
- بيض
- ملح
- فلفل أسود

الطريقة

1. يسخن الزيت.
2. يكسر البيض بحيث نتخلص من القشرة وتوضع البضة كاملة في المقلاة من غير أن يختلط بياضها بصفارها.
3. يرش الملح مع الفلفل الأسود على البيض.
4. يغلق غطاء الجدر حتى يستوي البيض.

التوست المقلي بالبيض

خبز التوست المقلي مناسب عند زيارة ضيف بشكل مفاجئ أو للأطفال أو للفطور صباحاً او للرحلات.

المقادير

- **خبز توست حسب الرغبة**
- **جبن شرائح**
- **3 بيضات مخفوقة**
- **ملح وفلفل**
- **بقدونس مفروم ناعماً للتزيين**
- **قليل من الزيت للتحمير الخفيف وليس الغزير**
- **قليل من الزبدة حسب الرغبة**

الطريقة

1. **يخفق البيض مع الملح والفلفل.**
2. **يوضع في كل خبزة شريحة من الجبن ثم تغطى بقطعة أخرى من الخبز على شكل سندويتشات ثم تقطع على شكل مثلثات.**
3. **تغمس السندويتشات في البيض المخفوق من الجهتين وتوضع في الزيت وتضاف الزبدة مع الزيت لإعطاء نكهة طيبة وذلك حسب الرغبة.**
4. **تحمر على نار هادئة إلى متوسطة.**
5. **توضع على شبك حتى تصفى من الزيت أو على ورق نشاف وتقدم مع الحليب أو العصير.**

توست بحشوه الدجاج

المقادير

- 1 دجاجة مسلوقة بماء وملح ومقطعة صغير
- 1 بصلة مقطع صغير
- نصف فلفلة بارد مقطع صغير
- 2 ملعقة زيت نباتي للطبخ
- 1 طماطم مقطع صغير
- 2 جزر مبشور
- خبز توست أبيض منزوع الأطراف
- ملح ـ بهارات
- 2 ملعقة مايونيز للدهن
- 2 ملعقة قشطة
- 1 بيضة
- 2 ملعقة جبن سائل

الطريقة

1. يوضع الزيت في قدر والبصل والفلفل على النار قليلاً.
2. ثم يضاف الدجاج والجزر والملح والبهارات.
3. يحرك ثم يضاف الطماطم ويغطى إلى أن يذوب الطماطم.
4. نأخذ الخبز ونصفه بصينية مستطيلة وندهنه بالمايونيز ثم نضع عليه حشوة الدجاج ثم طبقة أخرى من الخبز.
5. نضع في الخلاط القشطة والبيض والجبنة ثم نسكب المخلوط على الخبز.
6. يدخل الفرن إلى أن يحمر (على الشواية فقط).

الجبنة المشوية

المقادير

- 4 أكواب حليب بودرة
- 12 كوب ماء ساخن
- ثلث كوب خل أبيض
- ملح حسب الرغبة

التغطية

- 4 ملاعق قشطة
- 1 بيض
- نصف ملعقة بهارات مشكلة
- ربع ملعقة صغيرة كركم وكمون

الطريقة

1. يذوب الحليب فى الماء جيدا ويطهى على النار حتى قبل أن يغلى بقليل.
2. يضاف إليه الخل والملح وعند غليانه سوف يتخثر الحليب.
3. يرفع من على النار ويصفى بقطعة قماش أبيض شفاف ومنخل حتى يجف.
4. يلف القماش على الجبنة ويوضع فوقها طبق ثقيل حتى تاخذ شكل متماسك.
5. توضع فى الثلاجة حتى تجف تماما وتتماسك.
6. تقطع الجبنة مكعبات ثم تخلط مع التغطية وهى البيض والقشطة والبهارات وتترك نصف ساعة.
7. تشوى الجبنة على شواية او على فحم ثم تقدم.

جوانح بالحامض

المقادير

- 20 جناح دجاج
- نصف كوب خل أبيض
- نصف كوب ليمون عصير
- ربع كوب صويا صوص
- رشة فلفل أسود
- 1 ملعقة طعام زبدة

الطريقة

1. تنقع الجوانح بالخل والليمون والصويا صوص والفلفل الأسود لمدة ساعتين أو أكثر.
2. تأخذ الجوانح بدون صلصة التنقيع مع مراعاة عدم رميها وتقلى بدهن غزير حتى تحمر ثم تنشف.
3. توضع الزبدة على النار بمقلاة صغيرة إلى أن تذوب ثم يوضع فوقها صلصة التنقيع إلى أن تسخن.
4. توضع الجوانح في صحن التقديم ونضع عليها الصلصة وتقدم ساخنة.

حمص بالطحينة

المقادير

- 125 جرام حمص حب، منقوع لعدة ساعات
- عصير ليمونتين
- 3 ملاعق طعام من الطحينة
- 2 سن ثوم، مدقوقان أو مبشوران
- ملح

الطريقة

التتبيلة

- ملعقة طعام من زيت الزيتون
- ملعقة صغيرة بابريكا
- القليل من البقدونس المفروم للتزيين

1. ينشل الحمص ويوضع في قدر فيه ماء بحيث يكون الماء مرتفعا عن الحمص ب 5 سم.
2. يغلى الماء ثم توطى النار تحت القدر وتترك القدر على النار لمدة ساعة. تتطفىء النار ويحتفظ بماء الغلي.
3. يخلط الحمص والطحينة والثوم وعصير الليمون والملح بالخلاط، يضاف القليل من ماء الغلي للحصول على الكثافة المناسبة.

يقدم في صحن مفرود ويزين ببودرة الفلفل الأحمر والبقدونس، ثم يرش عليه القليل من زيت الزيتون.
يقدم معه الخبز العربي الساخن، وشرائح الخيار والبندورة

الحمص بزيت الزيتون

المقادير

- 1 كوب من حب الحمص الجاف، يشطف و ينقع في 8 أكواب من الماء
- 2/1 كوب من الزيتون الأسود المزال عجمه، مقطع الى شرائح
- 4/1 كوب بصل أبيض صغير، يفرم ناعما
- 2 ملعقة طعام من أوراق الكزبرة، تفرم ناعما
- سن ثوم، يدق مع قيل من الملح بعد تقطيعه، أو يبشر
- ملح حسب الرغبة
- 2/1 ملعقة صغيرة من البابريكا (الفلفل الأحمر المطحون)
- 8/1 ملعقة صغيرة من الفلفل الأحمر الحار المطحون
- 1 ملعقة طعام من زيت الزيتون
- 2 ملعقة طعام من الليمون المعصور

الطريقة

1. يوضع الحمص مع الماء المنقوع به في طنجرة على النار، و يترك حتى يغلي.
2. توطى النار تحت الحمص بحيث تكون متوسطة الحرارة، يترك الحمص على النار لمدة 2/1 2 ساعة، أو حتى تصبح حبات الحمص طرية.
3. يصفى الحمص من الماء ويترك ليبرد قليلا. (يمكن استخدام الحمص المعلب بدلا من سلق الحمص الجاف، وفي هذه الحالة يستخدم رأسا من غير سلقه أو نقعه - تستخدم العلبة التي تزن 432 جرام).
4. تضاف باقي المقادير وتخلط جيدا وتقدم.

الخبز الفرنسي بالزيتون والجبنة

المقادير

- 1 رغيف خبز فرنسي طويل
- زبدة أو مارجرين، مذوبة
- 2 كوب جبنة تشدر حادة، مبشورة
- 1/2 كوب زيتون أخضر محشي، مفروم
- مايونيز

الطريقة

1. يقطع الخبز إلى شرائح عرضية ويترك سم ونصف من القاعدة من غير تقطيع بحيث تبقى الشرائح متماسكة معاً.
2. تدهن الشرائح بالزبدة أو السمنة المذوبة.
3. تخلط الجبنة والزيتون مع كمية كافية من المايونيز ليتماسك الخليط معاً ويصبح طري.
4. توزع الخلطة بين شرائح الخبز.
5. يلف الرغيف بالقصدير.
6. يخبز في فرن حرارته 180° س (350° ف) لمدة 20 دقيقة. يقدم ساخناً.

زبدة الأعشاب (نكهة رائعة حضريها بنفسك)

زبدة شهية تضفي على أطباقك نكهة رائعة بطريقة مبتكرة وغير تقليدية، الجميع سيطلب الوصفة منك جربيها واحكمي بنفسك.
ملاحظة: هذه الوصفة قد فازت بجائزة(ثانوية) في مسابقة ماجي لأفضل الوصفات

المقادير

- **ثلاث أصابع زبدة وسط غير مملحة (إصبع الزبدة وزنه 114 غرام)**
- **مقدار أربع ملاعق كبيرة كزبرة خضراء مفرومة ناعما وكذلك البقدونس**
- **ثلاث فصوص ثوم مفرومة ناعما**
- **ثلاث ملاعق كبيرة من مسحوق البهارات مثل (فلفل أسود , قرفة , قرنفل , كزبرة ناشفة , كمون , ليمون أسود، هيل)**
- **ملح حسب الرغبة**
- **ملعقة سمن**
- **أربع ملاعق عصير ليمون**

تنبيه: يتجنب الكركم وكل ما من شأنه أن يعطي لون غير مرغوب.

الطريقة

1. **توضع الزبدة في مقلاة عميقة على النار ويضاف السمن حتى لا تحترق الزبدة.**
2. **عندما تذوب الزبدة، يضاف الثوم ويقلب حتى يذبل.**
3. **يضاف البقدونس وعصير الليمون ويقلب جيدا.**
4. **تضاف البهارات والملح.**
5. **تضاف الكزبرة ويقلب قليلا ثم يرفع عن النار.**
6. **يسكب الخليط في قوالب الثلج أو أي قوالب أخرى مناسبة.**
7. **تحفظ في الثلاجة في قسم التجميد لمدة ربع ساعة.**
8. **بعد أن تجمد تماما تخرج ثم تضرب من الخلف برفق حتى تنزلق مكعبات الزبدة.**
9. **تعبأ في أكياس بلاستيك ويحكم إغلاقها وتحفظ لحين الاستخدام.**
10. **ألآن تكون قد حصلت على زبدة من الأعشاب العطرية, تستخدم في ما يلي:**

- **مع الرز الأبيض**
- **يدهني بها وجه أطباق الجريش**
- **حشوة رائعة للحوم خصوصا المشوية**
- **يضاف لها عصير الطماطم وتقلب على النار لتصبح صوص سريع التحضير**
- **تتبيلة سريعة للحوم**
- **تذوب ويدهن بها وجه أي صينية قبل إدخالها للفرن**
- **صوص لذيذ عند سكبه فوق السمك المشوي**
- **يضاف لها الزعفران ويدهن بها اللحم المشوي لتعطيه لون ونكهة خاصة**
- **تصف في طبق عميق وتقدم مع السفرة كنوع دهان للخبز المحمص**
- **تستخدم لعدة شهور دون أن تفسد إذا حفظت بشكل جيد**

سندوتشات الدجاج

هذه الوصفة جيدة للسندوتشات فهي محبوبة جدا من الأطفال.

المقادير

- **3 صدور دجاج منزوع العظم**
- **1/2 كوب زيتون أخضر وأسود من غير نواة**
- **القليل من الفلفل الملون (أخضر "أحمر "أصفر)**
- **بصلة متوسطة**
- **ملح وبهارات**

الطريقة

1. **نأخذ الدجاج ونفرمه فرما ناعما بالماكينة.**
2. **نضيف الزيتون والبصل والفلفل للماكينة مع مراعاة عدم فرم هذه المقادير ناعما، أي تظل بارزة قليلا.**
3. **نخرجها وتتبلها ونحضر أكياس الفرن ونضعها فوق السلفر (ورق القصدير) ونسكب عليه الخليط ونلفه علي هيئة اسطوانة ونضعه في صينية الفرن ونسكب المياة فوقه أي علي هيئة حمام مياه.**
4. **تدخلها للفرن لمدة نصف ساعة.**
5. **بعدها نخرجها ونقطعها علي شكل حلقات وتأكل مع الخبز وبالهناء والشفاء.**

سندويش المدرسة

سندويش سهل.

المقادير

- 4 قطع من خبز التوست
- لبنة أو جبن دهن
- 1 طماطم مقطعة شرائح
- 1 خيارة مقطعة شرائح
- رشة زعتر أخضر

الطريقة

1. تدهن خبز التوست لبنة أو جبنة الدهن وترص قطع البندورة والخيار ويرش الزعتر عليها.
2. تقطع التوست إلى مثلثين وتلف بورق النايلون.

سندويش النقانق

المقادير

- ✿ كيلو نقانق لبنانية
- ✿ نصف كوب عصير ليمون
- ✿ زبدة قليلة للقلي 2 ملعقة كبيرة
- ✿ 2 ملعقة كبيرة خل تفاح
- ✿ 2 أو 3 سن ثوم
- ✿ ملح، فلفل أسود
- ✿ خبز صمون

الطريقة

1. اغسلي النقانق وضعي الزبدة في وعاء للقلي.
2. اقلي النقانق حتى يذهب لونها وتنضج.
3. في وعاء اخلطي العصير والخل والبهارات و الثوم ثم صبيها على النقانق واتركيها حتى تنضج ويتغير لونها.
4. بعد ذلك ضعيها داخل الصمون ويمكنك إضافة شرائح من الطماطم والبصل والخس والمايونيز والجبنة الشرائح وصحتين وعافية.

سندويشات الفرن

المقادير

- دجاجة مسلوقة مع ملح وفلفل أسود
- قطع بصل صغير ...(خمس بصلات)
- فلفل رومي قطع صغيرة
- خبز لبناني..(بالأسواق)
- ماينيز
- ثلاثة علب قشطة(بالأسواق)

الطريقة

1. طبعا الدجاجة سلقتها ... تنزعي اللحم من العظم وتخلي اللحم مفتت كأنه شرايح.
2. تحمس البصل + الفلفل الرومي حتى يكتسب لون ذهبي.
3. تضيف إليها لحم الدجاج المفتت وتحمسه لمدة 20 دقيقة.
4. تضيف بعدها علبتين قشطة وتحمسه خمس دقائق، تكون عندج خلطة...
5. يجيء دور الخبز البناني وهو على شكل دائري، تقطعه بالسكين طولي ...(الخبز نفسه عبارة عن رضفتن تفكك لرضفه وحده).
6. تاخذ قليل من الخلطة وتضعيه ع الخبز اللي قطعته طولي وتلف قبل النهاية اللف تمسحي بقليل من المابنيز حتى تمسك الخبز ولا تنفك.
7. طبعا ع هذا المنوال الى ان تملئ الصينية..(لا تدهن قاع الصنينه بدهن)بعدما تصفها جنب بعض.
8. تدهن هذي اللفايف بقشطة ...لا تكثر فقط ع الخفيف(نفس حركة الفطائر)وتحطها بالفرن وتخل نفسج جنبها....تقريبا خمس دقايق.
9. إن شاء الله ما أكون طولت عليكم وفهمتنوني ع هالشرح المطول بس عن جد اكلة تجننّ.

سندويشات للمدرسة

المقادير

- 4 ملاعق كبيرة جبنة كريمة (مثل كأس المراعي، أو البوك، أو كرفت)
- 2 ملاعق كبيرة جبنة مالحة (أى نوع)
- حبة خيار مبروشة
- حبة جزر مبروشة
- 8 حبات خبز السلايس

الطريقة

1. تنزع الحواف البنية من الخبز السلايس.
2. يخلط كل من الخيار البروش والجزر مع بعض.
3. يضاف الجبن المالح والجين الكريمة ويخلط مع بعض.
4. نقوم بدهن قطعة من الخبز السلايس بخلطة الجبنة ويوضع عليها طبقة من الخبز السلايس، وهكذا إلى أن يصبح لدينا 4 سندويشات.
5. تقطع بالنصف وتقدم مع البطاطة المقلية.

الشفوت

المقادير

- ✿ خبز يمني
- ✿ لبن سائل
- ✿ كرات
- ✿ ملح
- ✿ فلفل أسود

الطريقة

1. يوضع الخبز اليمني في صينية.
2. يخلط الفلفل والكرات المقطع واللبن ويضاف إلى الخبز اليمني ويملح حسب الرغبة.

صلصة الأفوكادو (Dip)

<u>المقادير</u>

- ✿ 2 ثمرة أفكادو ناضجة
- ✿ 1 فص ثوم
- ✿ 1/2 فنجان بقدونس مفروم
- ✿ 1 ملعقة طعام عصير ليمون
- ✿ 1/4 ملعقة صغيرة ملح

<u>الطريقة</u>

1. تهرس الأفوكادو بالشوكة حتى تصبح مزيجا ناعما ثم تضاف اليها بقية المواد وتخلط.
2. يمكن اضافة مكعبات الطماطم وشرائح فلفل للزينة.

صلصة الثوم الخاصة بالدجاج

هذه الصلصة تقدم في الكثير من المطاعم مع الدجاج بأنواعه وخاصة مع الفروج.

المقادير

- **2 بطاطا مسلوقة حجم صغير**
- **2 ملعقة طعام لبن**
- **4 فصوص ثوم مدقوقين أو مبشورين**
- **1 ملعقة صغيرة ليمون (اختياري)**
- **ملح**

الطريقة

1. **تقشر البطاطا المسلوقة وتقطع 4 قطع وتوضع في الخلاط مع اللبن المخلوط معه الليمون والثوم والملح.**
2. **تضرب بالخلاط حتى تنعم تماما وتقدم.**

صلصة الطماطم الطازجة (Dip)

المقادير

- 3 ثمرات طماطم جامدة
- 1 بصلة
- 1/2 فنجان خل أبيض
- 1/2 ملعقة صغيرة صلصة حارة
- 1/2 ملعقة صغيرة ملح

الطريقة

1. تقطع الطماطم الى مكعبات صغيرة.
2. يفرم البصل ويضاف للطماطم.
3. تضاف بقية المواد ويخلط الجميع.

صلصة ثوم

مفيد صحيا، يخفض الضغط وبه فيتمينات.

المقادير

- **4 حبات بطاطا حجم متوسط**
- **1 لبن زبادي**
- **5 فصوص ثوم**
- **1 ليمونة كبيرة**
- **رشة ملح**

الطريقة

1. **تقشر البطاطا وتقطع ثم تسلق جيدا مع 4 فصوص من الثوم.**
2. **عندما تنضج البطاطا، توضع في خلاط وهي دافيئة ثم نضع عليها الزبادي وحبة الثوم الباقية وعصير الليمون ورشة الملح ويخلط جيدا.**
3. **ملاحظة: (إذا كان الخليط ثقيل نضع عليه قليل من مرق البطاطا المسلوقة)، يقدم مع الدجاج المقلي أو البطاطا حسب الرغبة وبصحة وعافية.**

طبق الباذنجان

طبق خفيف وشهي لمحبي الباذنجان والفلفل الحار.

المقادير

- حبة واحدة كبيرة باذنجان مشوي بالفرن
- نصف كوب شرائح بصل نصف كوب
- ربع كوب طماطم قطع صغيرة
- 20 شريحة حجم متوسط شرائح باذنجان مقلي
- ملح وفلفل أسود (الكمية حسب الرغبة)
- 2 ملعقة كبيرة فلفل أحمر حار مقطع
- 4 ملاعق كبيرة طحينة
- نصف كوب زبادي
- 3ملاعق كبيرة بقدونس مفروم
- 3 ملاعق كبيرة عصير ليمون طازج
- 3 ملاعق كبيرة زيت زيتون
- جزر مبشور وشرائح ليمون طازج للتزيين
- 5 ملاعق كبيرة لكل نوع صلصة (HP السوداء) وكاتشاب
- مكعب زبدة صغير (20 غرام)

الطريقة

1. بعد شوي الباذنجان بالفرن، نأخذ لب الباذنجان ونضيف إلية الملح والفلفل الأسود وعصير الليمون الطازج وزيت الزيتون والزبادي والطحينة والبقدونس والطماطم، ونحرك الخليط جيدا و نتركه جانبا.
2. تحمر شرائح البصل على نار هادئة مع إضافة الزبدة والكاتشاب والفلفل الأحمر الحار و صلصة hp ونحرك الخليط قليلا ونتركه على نار هادئة لمدة خمس دقائق.
3. نرتب شرائح الباذنجان في منتصف طبق التقديم مع إضافة الخليط السابق على الشرائح.
4. نضع خليط الباذنجان المشوي حول شرائح الباذنجان بشكل دائري.
5. يزين الطبق بالجزر المبشور وشرائح الليمون الطازج.

طبق بيض جميل

طبق جميل يزين طاولة الإفطار وسوف يسر الناظرين.

المقادير

- بيض مسلوق حسب عدد الأسرة أو الضيوف
- كمية من اللحم المفروم تكفي لتغطية وتلبيس البيض
- خبز ناشف مرحي
- بيضة غير مسلوقة
- قليل من الملح + قليل من الفلفل الأسود
- زيت للقلي
- زيتون أسود خالي من البذر للتزيين

الطريقة

1. يسلق البيض حتى ينضج.
2. يقشر تحت الماء البارد.
3. أثناء نضوج البيض ، نكون قد حضرنا اللحم مع الملح والفلفل وقليل من الخبز المرحي ناعم وتقلب جيداً.
4. تخفق البيضة الغير مسلوقة قليلاً ثم تؤخذ كل بيضة وتغطس في البيضة المخفوقة ثم تلف بالخليط جيداً ثم تغمر في الخبز المرحي بحذر حتى لا تنزلق البيضة.
5. توضع البيضة في الزيت الساخن حتى تحمر وتقلب بحذر في المقلاة على كل الجوانب تقلب متتالي.
6. تترك حتى تبرد ثم تقطع كل بيضة نصفين بالطول.
7. تكون حبات الزيتون الأسود مقطعة نصفين طولية وتوضع فوق صفار البيضة مما تجعلها جميلة تشبع العيون الجميلة. ألف صحة وعافية وأرجوا أن تنال إعجاب زوار الموقع.

طحينة البيض

المقادير

- 2 ملعقة طعام من زيت السمسم
- عصير ليمونة
- ماء
- سن ثوم مدقوق
- ملعقة طعام من البقدونس المفروم
- ملح
- بيضة مسلوقة

الطريقة

1. يوضع الزيت في صحن السلطة ويضاف القليل من الليمون بحسب الذوق. يمزج الماء مع الخليط لتخفيفه.
2. يضاف الثوم المدقوق، والملح والبقدونس.
3. يفرم البيض ناعما ويضاف للخليط السابق. ترش بودرة الفلفل الأحمر على وجه السلطة للتجميل.
4. يقدم مع الخبز العربي والزيتون.

عجة البطاطا والذرة

من المهم عند تحضير خليط العجة أن تستخدم رأسا لأنها لو حضرت قبل التحمير بفترة تصبح العجين مرقة للغاية لأن البطاطا تفرز الكثير من الماء.

المقادير

- **2 بطاطا كبيرة الحجم مقشرتان ومبشورتان**
- **علبة وزنها 260 غراما من حبوب الذرة المصفاة أو كوب من حبوب الذرة المجمدة**
- **4 بيضات مخفوقة قليلا**
- **2/1 كوب من فتات الخبز المجفف (البقسماط)**
- **6 بصلات خضراء مفرومة**
- **1 ملعقة صغيرة غارام ماسالا (توابل هندية) أو كاري**
- **4/1 كوب زيت**

صلصة التغميس

- **2/3 كوب لبن زبادي**
- **2 ملعقة طعام نعنع طازج مفروم**
- **2 ملعقة صغيرة شطة (صلصة الفلفل الحريف الجاهزة)**
- **ملح حسب الرغبة**

الطريقة

1. **تعصر البطاطا المبشورة من الماء الفائض وتصفى على ورق ماص.**
2. **تخلط البطاطا مع حبوب الذرة والبيض وفتات الخبز والبصل الأخضر والغارام ماسالا جيدا في وعاء متوسط الحجم.**
3. **تسخن ملعقتا طعام من الزيت في مقلاة سميكة القعر. لعمل كل حبة يسكب مقدار ملعقة طعام من خليط العجة في المقلاة وتستخدم الملعقة لفرد العجة قليلا. تحمر على نار معتدلة مدة دقيقتين لكل جانب أو حتى يصبح لونها ذهبيا. تصفى العجة على ورق ماص وتحفظ دافئة. يكرر التحمير بباقي الخليط. يضاف مزيد من الزيت الى المقلاة حسب الضرورة.**
4. **صلصة التغميس: تخلط مقادير الصلصة جيدا وتقدم مع عجة البطاطا والذرة.**

عجة البيض

إنها أكلة لذيذة تأكل مع الخبز أو من دونه.

المقادير

- ✿ 5 بيضات
- ✿ كوب و نصف بقدونس مفروم
- ✿ ملعقة ونصف صغيرة من الملح ورشة من الفلفل الأسود
- ✿ 2 بطاطا متوسطة الحجم مسلوقة

الطريقة

1. تسلق البطاطا ثم تقشر وتهرس.
2. يفرم البقدونس.
3. تخلط البطاطس المسلوقة والبيض والبقدونس المفروم ثم يرش عليه الملح والفلفل الأسود.
4. توضع المقادير في صينية ثم توضع في الفرن خمس دقائق وبالهناء والشفاء.

عجة سهلة التحضير

هى طريقة سهلة وعادة نقوم بها عندما تكون لدينا مكرونة أسباجتي باقية من اليوم الفائت.

المقادير

- مقدارطبق من مكرونة باقية من الأمس
- 5 بيضات
- قليل من بقدونس مفروم
- سن ثوم مدقوق
- قليل من جبن بارميزان مبشور
- ملح، فلفل أسود
- قليل من الزيت

الطريقة

1. في إناء يتم خلط جميع المقادير جيداً.
2. يحمى قليل من الزيت في مقلاة و يتم وضع مقادير العجة وتوضع على نارهادئة حتى تحمر من جهة ثم تقلب من الجهة الأخرى وبالهناء والشفاء.

عرايس

المقادير

- نصف كيلو لحم مفروم
- بصلة كبيرة مقطعة قطع صغيرة
- كوب بقدونس مقطع
- فلفل مقشر ومقطع
- طماطة كبيرة مقشرة ومقطعة

الطريقة

1. يخلط اللحم مع البصل والبقدونس والطماطم والفلفل ويضاف إليها البهارات والملح وملعقة زيت وأخيرا جبنة شيدر.
2. بعد خلط المقادير يفتح الخبز اللبناني إلى نصفين ويحشى بالخلطة ويقلى على نار هادئة حتى ينضج.

عمل المايونيز

هذة الطريقة سهلة ويمكن استخدامه في كل السلطات.

المقادير

- **4 صفار بيض**
- **معلقة خردل**
- **قليل من الملح**
- **قليل من البهار الأبيض**
- **لتر زيت نباتي**
- **قليل من عصير الليمون**

الطريقة

1. **نضع الصفار في صحن الخفق مع إضافة الملح والبهار والخردل.**
2. **نبدأ في الخلط ثم نضع الزيت على المزيج ببطء حتى تنتهي كمية الزيت.**
3. **نلاحظ كثافة الخليط وصفار لونه.**
4. **نضع عصير الليمون على الخليط مع الخفق ويلاحظ تغير اللون إلى الأبيض**

وبذلك يمكن استخدامه مع أي نوع سلطة وبالهناء والشفاء.

عمل بطاطس مقرمش

المقادير

- 5 بطاطس غير مقشر
- 1مكعب خلاصة مرقة الدجاج
- بهارات وملح
- بقصماط
- زيت للقلي

الطريقة

1. يقطع البطاطس قطع سميكة من دون تقشير.
2. ثم يسلق ونضع عليه خلاصة مرقة الدجاج وبهارات وملح لمدة 5 دقائق.
3. ثم يرفع عن النار ويصفى من الماء وينثر عليه بقصماط.
4. ثم يوضع في ثلاجة لمدة نصف ساعة.
5. بعدها يقلى في زيت.

فتة الباذنجان

المقادير

- ✿ 2 رغيف خبز محمص
- ✿ 1 باذنجان مقطع شرائح
- ✿ 1 علبة روب
- ✿ 1 حزمة بقدونس مغسولة ومفرومة
- ✿ 2 سن ثوم مبشور أو مدقوق
- ✿ ملح
- ✿ قليل من الماء
- ✿ صنوبر
- ✿ حمص مسلوق

الطريقة

1. يقطع رغيف من الخبز في صينية.
2. يحمر الباذنجان في الزيت ويوضع على الخبز.
3. يخلط الثوم مع الروب والقليل من الماء والملح وتصب نصف كمية الروب فوق الباذنجان.
4. يضاف باقي كمية الخبز والحمص ويصب علية باقي الروب.
5. يزين بالبقدونس والصنوبر ويكون جاهز للتقديم.

الفلافل

المقادير

- 1/2 و 1 كوب فول أبيض يابس
- 1/2 كوب حمص يابس
- كوب بصل أبيض مفروم
- كوب بصل أخضر مفروم
- كوب كزبرة مفرومة ناعم
- 1/2 كوب بقدونس مفروم
- 2 ملعقة شاي ملح
- 3 ملاعق طحين
- ملعقة شاي بهارات مطحونة
- فلفل وكمون
- 2 ملعقة شاي بكنج بودر

الطريقة

1. ينقع الفول والحمص لمدة 12 ساعة كلاً على حدة .
2. بعد ذلك تخلط جميع المقادير السابقة وتفرم مرتين في مفرمة اللحم.
3. تشكل الفلافل على شكل اقراص وينثر عليها السمسم وتقلى بالزيت الحار في مقلاة عميقة.
4. تصفى ثم تلف في خبز عربي مدهون بصلصة الطحينة ومضاف إليه قطع من الخس والطماطم والمخلل.

الفلافل 1

المقادير

- 4 كوب حمص منقوع
- حزمة بقدونس
- 2 بصلة كبيرة الحجم
- حزمة بصل أخضر
- راس ثوم
- 1 فلفل أخضر
- 2/1 كوب كزبرة خضراء مفرومة
- 3 ملاعق كبيرة من الكزبرة الجافة
- 3 ملاعق كبيرة كمون
- 2 ملعقة صغيرة ملح
- 2 ملعقة كبيرة سمسم
- 2 ملعقة صغيرة بيكنج باودر أو بيكربونات الصودا
- زيت نباتي للقلي

الطريقة

1. يفرم الحمص المنقوع بالخلاط أو (مفرمة اللحم).
2. يفرم في نفس الوقت البقدونس والكزبرة الخضراء المفرومة والبصل الأخضر والبصل والثوم والفلفل بالتناوب.
3. تخلط جميع المكونات جيدا ويضاف إليها الملح والكمون والكزبرة الجافة.
4. يضاف البيكنج باودر أو ا لبيكربونات الصودا والسمسم إلى خليط الفلافل عند بداية القلي.
5. يقلى الفلافل في الزيت الساخن باستخدام القالب الخاص أو تكور باليد حتى تحمر من الوجهين.
6. تؤكل سندويتشات الفلافل ساخنة مع سلطة الطحينة أو الخضراء والمخللات والفلفل الأحمر الحار.

فول بالثوم والفلفل الأخضر الحار

المقادير

- علبة فول
- 3 أسنان ثوم مدقوق
- فلفل أخضر حار
- طماطم مبشورة
- ملح
- كمون
- زيت

الطريقة

1. نضع الزيت والثوم على النارحتى يصفر لون الثوم.
2. نضيف الطماطم المبشورة وننتظر قليلا.
3. نضيف الفول والملح والكمون ونتركه على النار لمدة 3 دقائق وبالهناء والشفاء.

الكبة

المقادير

الكبة من الخارج

- كيـلو برغـل ناعـــــم
- كيـلو لحمـة هبرة(خالية من الدهن والشحم) مفرومة على الماكينة
- ملح , قرفة , هيل , فلفل أسود , بصلة صغيرة (الجميع حسب الرغبة)

مقادير الحشـــــوة

- كيلو لحم مفروم
- 4 بصلات كبيرة مفرومة
- ملح , رشة فلفل , رشة هيل , رشة قرفة

الطريقة

1. طريقة عمل الحشوة الخارجية :يطحن اللحم والبرغل مع البصل بالماكينة الخاصة وتعاد العملية عدة مرات ويضاف للمقادير السابقة كأس من الماء أو كلما احتاج الامر.
2. تدعك العجينة جيداً حتى تصبح سهلة وطرية.
3. طريقة عمل الحشوة الداخلية :يوضع قليل من زيت ويقلى البصل واللحم حتى ينضج ويوضع القليل من الملح والفلفل والهيل والقرفة.
4. طريقة عمل الكبة أقراص: يؤخذ مقدار قبضة اليد من الحشوة الخارجية ويعمل حفرة بالداخل ويوضع فيها الحشوة الداخلية ،تغلق جيداً، يجب أن تكون على شكل بيضوي.
5. بعد عمل المقادير جميعها تقلى حبات الكبة بزيت حار ويمكن وضع كمية في الفريزر لمرة قادمة شريطة عدم قليها . وصحتين .

كبة الربيان

تعمل في المناسبات وتكثر في شهر رمضان

المقادير

- ✿ كيلو ربيان
- ✿ 2 كوب طحين أرز
- ✿ 2 كوب طحين رقم 2 (الخبان)
- ✿ كزبرة خضراء، مفرومة
- ✿ بصل
- ✿ ثوم، مفروم
- ✿ معجون طماطم
- ✿ بهارات

الطريقة

1. بفرم الربيان ويخلط بالطحين ويضاف إليه قليل من الماء حتى تتماسك العجينة.
2. يفرم البصل ويوضع عليه الكزبرة الخضراء والثوم والبهارات والملح.
3. تأخذ قطع صغيرة من العجينة وتحفر (تكبب) وتحشى بالبصل حتى ينتهي المقدار.
4. يوضع في سلطانية ويوضع علية معجون الطماطم والملح ويسكب علية مقدار 2 كلاص (كوب) ماء وتترك على النار لمدة نصف ساعة وبالهناء والصحة.

كبة العدس

المقادير

- 2 كوب عدس أحمر أو أشقر
- 3 ملاعق ثوم مدكوك
- نصف كوب عصير الحامض
- نصف كوب زيت الزيتون أو زيت
- نصف كوب برغل ناعم
- نصف كوب طحين
- 2 ملعقة كبيرة بصل مفروم فرم ناعم
- 1 ملعقة كبيرة مقدونس مفروم
- ملح وقرفة وفلفل

الطريقة

1. يغسل العدس وثم يسلق على نار متوسطة الحرارة.
2. في هذا الوقت نخلط البرغل مع الطحين والبصل والبقدونس وقليل من البهارات وما يلزم من الماء حتى نحصل على عجبنة متماسكة.
3. تقسم هذه العجينة أو الكبة إلى قطع مستديرة الشكل عند نضوج العدس نضيف هذه القطع اليه مع عصير الحامض ونصف كمية الزيت والبهارات.
4. تقدم هذه الوصفة ساخنة ويسكب بقية الزيت على وجهها.

الكبة المشوية الحمصية

تعتبر هذه الأكلة من أشهر الأكلات في سورية وفي مدينة حمص خصوصا وهي غنية بالبروتينات والنشويات ولذيذة وتحتاج الى مهارة في انجازها.

المقادير

- **1 كغ برغل ناعم**
- **2/1 كغ لحمة حمراء مفرومة**

للحشوة

- **2/1 كغ لحمة مفرومة**
- **4/1 كغ ألية خاروف (الدهن)**
- **1 ملعقة فلفل أسود**
- **1 ملعقة فليفلة حمراء**
- **ملح**
- **صنوبر**

الطريقة

1. **ينقع البرغل في نصف لتر ماء لمدة نصف ساعة ثم نضع اللحمة المفرومة الحمراء وتمزج بشكل جيد مع البرغل مع إضافة ملعقتين ملح طعام ويفرم المزيج في ماكينة فرم الناعمة.**

تحضير الحشوة:

2. **نقوم بحمس اللحمة المفرومة والألية مع إضافة الفلفل والفليفلة والملح والصنوبر على نار متوسطة الحرارة.**
3. **نكبب وتشوى.**

الكبة بالصينية

المقادير

- كيلو رز مطحون
- نصف كيلو لحم مفروم
- ملح، فلفل
- 1/4 كوب ماء
- زبدة للوجه

الحشوة

- ربع كيلو لحم مفروف ناعم
- 2 حبة بصل
- صنوبر

الطريقة

1. يطحن الرز المطحون مع اللحم بإضافة القليل من الملح.
2. يضاف إليه ربع كأس من الماء ويعجن مرتين في آلة تحضير الطعام.
3. يقسم العجين إلى قسمين، يفرد القسم الأول في صينية مدهونة ببعض الزيت ويوضع فوقه اللحم المقلي مع البصل والبهار والمضاف له الصنوبر المقلي.
4. تفرد العجينة المتبقية فوقه وتقطع على شكل البقلاوة.
5. بعدئذ بسخن الفرن لدرجة 150 س (300 ف) وتدخل الصينية بعد غمرها بالماء.
6. عندما ينشف الماء بعد ثلث الساعة توضع قطع من الزبدة فوق الكبة بالصينية وتحمر لمدة ساعة كاملة وتؤكل ساخنة وإلى جانبها طبق من التبولة وصحتين وهناء.

كرات البطاطا ... سهلة ولذيذة

الأكلة سهلة وبسيطة.

المقادير

- 5 حبات كبيرة أو حسب الرغبة بطاط
- عصير ليمون حامض
- نصف ملعقة ملح
- 4 قرون أو حسب الرغبة فلفل أخضر حار
- 2كوب كعك مطحون(بقسماط)
- 4حبات بيض مخفوقة
- زيت للقلي

الطريقة

1. تسلق البطاط حتى درجة النضج ثم تقشر.
2. تهرس بشوكة أو أداة الهرس. يضاف الليمون الحامض + الفلفل الحار وتعحن باليد.
3. تشكل إلى كٍرات صغيرة.
4. تغمس الكرات في البيض ثم في البقسماط.
5. تترك في الثلاجة مدة 5 دقائق.
6. يحمى الزيت ثم تسقط الكرات في الزيت وبالهناء والشفاء مع تحيات :(بنت الباطنة

كعكة اللبنة

سهلة لا تحتاج إلى فرن ولا تسخين.

المقادير

- **1علبة لبنة كبيرة الحجم**
- **3 بيض مسلوق مبشور**
- **زبدة**
- **جبن**
- **2 كيس خبز سليس (توست)**
- **مايونيز**

للتزيين

- **حبات زيتون، بعض أوراق البقدونس**

الطريقة

1. **يدهن قاع القالب باللبنة.**
2. **تقطع أطراف السليس وتصف الطبقة الأولى (6 قطع) في القالب، وتدهن بالزبدة.**
3. **تصف طبقة أخرى من السليس وتدهن بالجبنة وينثر البيض عليها.**
4. **تصف طبقة ثالثة وتدهن بالمايونيز وينثر قليل من البيض عليها.**
5. **تصف الطبقة الرابعة والأخيرة.**
6. **تدهن الكعكة باللبنة ويزين وجهها بالبقدونس والزيتون.**
7. **تقدم باردة.**

ملاحظة: يمكن تنويع المقادير أو زيادة طبقات السليس حسب الرغبة.

كفتة البطاطس بالجبن

المقادير

- ✿ 6 حبات بطاطس كبيرة مسلوقة
- ✿ 1 علبة جبن أبيض مالح (حجم صغير)
- ✿ 3 بيضات للتغطية
- ✿ كمية من البقسماط (خبز ناشف مطحون)
- ✿ زيت للقلي
- ✿ خس مقطع وشرائح من الطماطم والخيارللزينة

الطريقة

1. يهرس البطاطس حتى ينعم ثم نقوم بعمل كور صغيرة ثم نفردها براحة اليد ونحشيها بالجبن المالح ثم نكورها ونغمسها في البيض وتغلف بالبقسماط ونتابع حتى ينتهي المقدار.
2. نحضر المقلاة ونملأها بالزيت ونضعها على النار وبعد احتماء الزيت نضع الكفتة ونحمرها إلى أن تصبح ذهبية اللون.
3. نضعها في الطبق المزين بالخس وشرائح الطماطم والخيار وبالهناء والعافية.

كيشك بالجمبري

المقادير

- كيلو جمبري
- 3 معلقة دقيق
- بعض عيدان من الكرفس
- 2 معلقة معجون صلصة
- معلقة زبدة
- كوب من الماء
- بهارات (ملح - فلفل - شطة حمراء)

الطريقة

1. نقوم بتقشير الجمبري.
2. نضع الدقيق مع الزبدة على نار هادئة حتى يصفر ثم نضع معجون الصلصة بعد تذويبه بقليل من الماء ونضيف الجمبري.
3. نضع الكرفس والفلفل والملح على الجمبري على النار مع التقليب المستمر حتى يكون متماسك مع بعضه.
4. يوضع في أطباق حتى يبرد ثم يوضع في الثلج لمدة ربع ساعة وبالهناء والشفاء.

محشي الخيار

المقادير

- خمس خيارات مفرغة من الداخل
- رمانتان (الحب فقط)
- ذرة ملح

الطريقة

1. نأخذ الرمان ونضعه داخل الخيارات ونغلق فتحتي الخيار بنفس القطع المنزوعه من الأعلي والأسفل.
2. نقطع كل خياره إلى قسمين ونضعه في طبق التقديم مع المملحة للرش على الرمان بحسب الرغبه .وبالهناء والشفاء.

مريوش لذيذ

المريوش: صمونة بعرض 15سم وطول 20 سم طعمها وكأن به القليل من السكر وهي معجونة من الطحين الأبيض وشكلها من فوق وكأنها معكوفة = مجدلة = محوية، قد تجدونها في السوبرماركت ويمكن استخدام أي صمون آخر بنفس المقاس أو الخبز العادي.

المقادير

- ✿ صدر دجاجة
- ✿ باقة خس متوسطة الحجم، مبشورة
- ✿ 7جزرات متوسطة الحجم، مبشور
- ✿ 2 ملعقة زيت زيتون
- ✿ 1 ثوم
- ✿ 1 بصل
- ✿ مايونيز
- ✿ عود واحد متوسط الحجم دارسين
- ✿ هيل
- ✿ ملح
- ✿ طحين أبيض
- ✿ زيت ذرة
- ✿ ماء مغلي
- ✿ قرنفل
- ✿ مريوش ويمكن استخدام أي صمون آخر بنفس المقاس أو الخبز العادي

الطريقة

1. بعد تنظيف صدر الدجاجة وإزالة الجلد تمسح بالملح الخشن وتغطى بالطحين لمدة 20 دقيقة.
2. نضع زيت الذرة بالقدر حتى يسخن ثم نضيف الثوم والبصل حتى يحمر ثم نضيف صدر الدجاجة والدارسين وحبتين هيل ومسمار (قرنفل) ونقلب المكونات لمدة 5 دقائق ثم نضيف الماء المغلي.
3. بعد نضوج الصدر نتركه حتى يبرد ثم نخرج العظام من الصدر وننتف اللحم ليكون على شكل خيوط (الخيوط بسمك الجزر المبشور).
4. نحمي زيت الزيتون بمقلاة كبيرة ونضيف الخس والجزر وخيوط لحم صدر الدجاجة ونستمر بالتقليب على نار متوسطة حتى ذوبان الجزر والخس.
5. نشطر المريوش من النصف بالعرض ثم نزيل حشوته وندهن الجنبان بالميونيز ونضيف الجزر وخيوط الصدر والخس.
6. نضع المريوش بصينية الفرن ونغطي وجهه بالقصدير ونتركه لمدة 4 دقائق وصحة وعافية.

مشروم بالقيمر

المقادير

- ✿ مشروم طازج

الحشوة

- ✿ قيمر (كي دي دي)
- ✿ ملعقة طعام جبن سائل (مثل المراعي أو كرافت)
- ✿ جبنة برمزان) مبشورة
- ✿ زعتر بري مجفف (مارغريتا)

الطريقة

1. يغسل المشروم جيداً.
2. بعدها نحضر قدر معبأ بماء ويوضع معه ملح ويترك حتى يغلي.
3. نضع المشروم عندما يغلي الماء ونتركه لحين يستوي المشروم ويلين.
4. بعدها يصفى المشروم من الماء. نأخذ المشروم ونزيل اللب من داخله ونترك فراغ بالوسط لكي نضع الحشو بداخله.
5. بعدها نأتي بمقادير الحشو ونضعها جميعها مع بعض وتخلط جيداً ويوضع الحشو بوسط المشروم ويوضع فوقه زبدة على كل قطعة من المشروم قليلاً لكي يحمر سطح المشروم.
6. بعدها نأتي بصينية وندهنها بزبدة ونضع المشروم لكي يحمر من فوق وبالهنـــاء والشفـــاء

مـعبـوج الفـلـفـل الحـار

معبوج حارمشهي جداً.

المقادير

- **11 علبة فلفل أخضر حار طازج**
- **3 ملعقة أكل حلبة حب مطحونة**
- **1 ملعقة أكل صلصة طماطم**
- **1 ملعقة صغيرة بهار كاري**
- **5 ملاعق زيت زيتون**
- **ملعقة صغيرة ملح**

الطريقة

1. **يغسل الفلفل ثم يقطع قطع صغيرة ثم يدق حتى يلين.**
2. **تخلط جميع المقادير مع الفلفل.**
3. **توضع الخلطة في علبة وتحفظ في الثلاجة لحين الأستخدام.**
4. **يأكل هذا المعبوج مع الرز.**

مـقبـلات حـارة

الفلافل على الطريقة المصرية.

المقادير

- 1/2 كيلو فول مقشور
- بصلة كبيرة
- رأس ثوم
- كسبرة خضراء أو كزبرة
- بقدونس أخضر
- بهارات جافة (كمون- شطة - كسبرة ناشفة - سمسم - ملح) حسب الرغبة

الطريقة

1. ينقع الفول لمدة 12 ساعة.
2. يفرم الفول فى المكنة ناعماً، يفرم مع الفول: البقدونس والكسبرة الخضراء والبصل والثوم.
3. يضاف الملح والبهارات الجافة وتخلط المقادير جيداً.
4. عند القلي تضاف على الكمية السابقة كلها ما يعادل 1/2 ملعقة صغيرة كربونات الصوديوم ويمكن عمله كسندويتش للعشاء وبالهناء والشفاء.

وجبة سريعة

أكلة خفيفة مابين الوجبات الرئيسية.

المقادير

- 4 شرائح توست
- مايونيز
- كتشب
- ماسترد = خردل
- خس
- طماطم
- مرتديلا

الطريقة

1. نخلط المايونيز والكتشب والماسترد.
2. نضع في التوست بعض من شرائح الطماطم والخس والمارتديلا.
3. نضع المخلوط على التوست ونقفلها ونضعها دقيقة أو اثنتان في الفرن.

ورق العنب المحشو بالزيت (اليلنجي)

المقادير

- 4/1 كيلو ورق عنب
- 1 كوب أرز
- 2 بصلة حجم وسط
- 2 ملعقة طعام بقدونس مفروم
- 1 بندورة كبيرة الحجم
- 2 ملعقة طعام عصير ليمون (يمكن اضافة المزيد من عصير الليمون بحسب الرغبة)
- 4/1 كوب زيت زيتون
- ملح وفلفل حسب الرغبة

الطريقة

1. يغسل ورق العنب ثم يوضع في ماء مغلي ويرفع بعد دقيقتين.
2. تقطع الطماطم قطعا صغيرة جدا.
3. يفرم البصل فرما ناعما ويحمر بزيت الزيتون حتى يصفر لونه، يضاف الأرز بعد أن يغسل ويقلب مدة دقيقتين ثم يضاف كوب من الماء ويترك على نار هادئة حتى ينضج الارز نصف نضج.
4. يرفع القدر من فوق النار ويضاف اليه البقدونس والطماطم المفرومة وملعقة عصير ليمون ويتبل المقدار بالملح والفلفل.
5. تفرد أوراق العنب وتزال العروق وتوضع ملعقة صغيرة في كل ورقة وتلف لتأخذ شكل الاصبع.
6. يوضع في قاع اناء الطهي بعض أوراق العنب وممكن وضع شرحات من البطاطا ويصب فوقها قليل من زيت الزيتون ثم ترص أوراق العنب المحشوة.
7. يغمر ورق العنب بالماء المضاف اليه قليل من زيت الزيتون وعصير الليمون والملح ويوضع صحن فوق الورق حتى لا يتفكك ثم يغطى ويوضع على النار حتى يغلي ثم تهدأ النار ويرفع الصحن ويغطى القدر ويترك حتى يتم النضج.
8. يترك ورق العنب حتى يبرد ثم يقلب عند التقديم بحرص أو يرص في أطباق صغيرة ويجمل حسب الرغبة.

ورق عنب بالزيت

المقادير

- **1 مطربان ورق عنب**
- **3 كاسات رزمصري**
- **4 حبات بندورة**
- **حزمة بقدونس**
- **1 بندورة كبيرة الحجم**
- **نصف كاس زيت زيتون**
- **ملح + بهارات + نعنع + ملح ليمون**

الطريقة

1. **يغسل الرز ثم يصفي من الماء.**
2. **يفرم البقدونس ثم يغسل بالماء و يصفى وتقطع البندورة وتخلط جميع المقادير في ما عدا ورق العنب معاً.**
3. **تفرد أوراق العنب وتزال العروق وتوضع ملعقة صغيرة في كل ورقة وتلف لتأخذ شكل الاصبع.**
4. **يوضع في قاع اناء الطهي بعض أوراق العنب وممكن وضع شرحات من البطاطا ويصب فوقها قليل من زيت الزيتون ثم ترص أوراق العنب المحشوة.**
5. **يغمر ورق العنب بالماء المضاف اليه قليل من زيت الزيتون وعصير الليمون والملح ويوضع صحن فوق الورق حتى لا يتفكك ثم يغطى ويوضع على النار حتى يغلي ثم تهدأ النار ويرفع الصحن ويغطى القدر ويترك حتى يتم النضج.**

ورق عنب بالزيت 2

الورق عنب هو من الأطباق الشامية الهامة ويقدم كطبق رئيسي إذا تم إضافة اللحم إلى الحشوة وإذا لم تضاف يعتبر من المقبلات ويقدم باردا مع الأكل.

المقادير

- كوبين أرز مصري
- مرطبان ورق عنب
- ربطة بقدونس
- حبتان طماطم كبيرة
- حبتان من البصل
- ملعقاتان صغيرتان ملح للحشوة وملعقة ونصف للطبخ
- قليل من النعناع اليابس والناعم
- قليل من الفلفل الأحمر والناعم
- عصير ليمونتان للحشو و 3 ليمونات للطبخ
- قليل من البهارات
- ملعقتان زيت زيتون للحشو
- نصف كوب زيت نباتي

الطريقة

1. يتم غسل الأرز ويفضل في المحاشي أن يكون الأرز الأمريكي أو المصري (الحبة القصيرة والسمينة).
2. يقطع كل من الطماطم والبقدونس والبصل صغيراَ ومن ثم يضاف لهاالنعناع اليابس والفلفل الأحمرالناعم والملح والبهارات والليمون.
3. يخلط جميع ما سبق مع زيت الزيتون والأرز ويحشي بها الورق عنب.
4. يوضع في قعر الجدر شرائح من البطاطس أوالطماطم حتى لا يحترق الورق.
5. يرص الورق عنب فوق البطاطس ويرش عليه ملعقة ملح وعصير الليمون والزيت النباتي.
6. يوضع فوقها صحن ثقيل حتى لا ينفتح الورق ويخرج منه الحشو.
7. يطبخ على نار هادئة مدة ساعتان ونصف ويقدم باردا.

السلطات

أسهل سيزر سالاد بالدجاج رهيييييبة

ممكن تقدم مع صدور الدجاج بالبارميزان والوصفة موجودة في هذا الموقع.

المقادير

- **حبة متوسطة خس (iceberg) أو أي خس عادي**
- **4 ملاعق صغيرة ثوم بودرة**
- **2/1 كوب جبنة بارميسان**
- **2/1 كوب خل أبيض**
- **2/1 ملعقة صغيرة ملح**
- **2 ملعقة كبيرة زيت زيتون**

الطريقة

1. **يغسل الخس تحت ماء جاري ويترك في مصفاة لمدة 10 دقائق حتى نتأكد أنه جاف تماماً.**
2. **نضع الخس في وعاء كبير.**
3. **نخلط الخل والثوم والملح في طبق ونضيفه على الخس.**
4. **نرش الجبنة على الخس ثم نضيف الزيت وبالعافية!!**

بطاطس بالخلطة

طبق شهي ولذيذ.

المقادير

- كوب بطاطس مسلوقة
- ملح وفلفل أسود ملعقة متوسطة لكل نوع أو حسب الرغبة
- ملعقة كبيرة بقدونس مفروم
- 3 ملاعق كبيرة لكل نوع عصير ليمون طازج وزيت زيتون
- ملعقة كبيرة صلصة الماسترد
- ملعقة كبيرة بصل أبيض مفروم
- ملعقة متوسطة ثوم (بودرة)

الطريقة

1. تخلط جميع المقادير جيدا ويزين الطبق بشرائح الطماطم والخيار والزيتون الأسود.

التبولة

يستخدم الماء الساخن لنقع البرغل للسرعة، حتى تطرى حبات البرغل سريعا، إلا أن البعض يفضل أن ينقع البرغل بالليمون وليس بالماء ويتم ذلك قبل استخدامه ويترك ليطرى وفي هذه الحالة لا يتم اضافة المزيد من الليمون للتبولة.

المقادير

- 2 كوب بقدونس مفروم ناعم
- 30 ورقة نعنع أخضر أو 2 ملعقة صغيرة نعنع ناشف مطحون
- 1/3 كوب عصير ليمون
- 1/3 كوب برغل
- 3 حبات بندورة (طماطم) متوسطة الحجم
- 5 ملاعق طعام زيت زيتون
- 3 حبات بصل أخضر كبار، يستخدم الجزء الأبيض فقط
- ملح حسب الرغبة

الطريقة

1. يفرم البقدونس مع النعنع الأخضر فرما ناعما، ثم يفرم الجزء الأبيض من البصل الأخضر فرما ناعما أيضا ويضاف للبقدونس.
2. تفرم البندورة فرما ناعما وتضاف للبقدونس.
3. يسخن بعض الماء ويوضع فوق البرغل بحيث يغمر البرغل وتحس حبات البرغل فإذا كانت طرية تصفى من الماء الزائد وتعصر باليد قليلا ثم تضاف للبقدونس.
4. يضاف الليمون وزيت الزيتون والملح للتبولة وتحرك ثم تقدم.

خيار مع الروب

الروب مع الخيار فقط.

المقادير

- ✿ **خيار**
- ✿ **روب**

الطريقة

1. **نقطع الخيار إلى قطع صغيرة.**
2. **نضيف الخيار إلى الروب ومن ثم نخلطه.**

سلطة

سلطة حلوة وجميلة.

المقادير

- ✿ فلفل أخضر
- ✿ نعنان يابس
- ✿ خس
- ✿ خيار
- ✿ طماطم السلطة وليس طماطم الطبخ
- ✿ جزر
- ✿ ليمون

الطريقة

1. يقطع الفلفل الأخضر إلى قطع صغار.
2. يقطع الخس والخيار والطماطم.
3. يبشر الجزر وليس تقطيع.
4. بعد ذلك تضع نعنان يابس ونعصر على السلطة نصف ليمونة.

سلطة 1

وصفة لذيذة.

المقادير

- 3 طماطم
- 3 خيارات
- بصلة واحدة
- زيت
- ملح
- إبزار

الطريقة

1. نقطع الطماطم والخيار والبصل مربعات صغيرة.
2. نضيف الملح والإبزار والزيت.

سلطة الباتنجان بطحينة الفول السودانى

المقادير

- 2 حبة باذنجان
- 2 ملعقة طعام صلصة طماطم
- عصير ليمونة متوسطة الحجم
- 2 ملعقة طعام طحينة الفول السوداني
- قليل من الزيت
- ملح ، ثوم

الطريقة

1. يقشر الباذنجان ويقطع شرائح.
2. يوضع فى طنجرة ويضاف إليه نقاط ماء ومقدار ملعقة أكل زيت.

ملحوظة:- احرص أن نقاط الماء لاتكن أكثر من مقدار 2 ملعقة طعام حتى لا تكون سائلة، المفروض أنها تكون جامدة قليلا.

3. تغطى الطنجرة وتوضع على نار هادئة وتترك حتى يذبل الباذنجان.
4. يهرس الباذنجان ويترك على النار وتترك الطنجرة مفتوحة حتى يجف الماء اذا كان بها ماء.

تحضير الصلصة:

5. يخلط الليمون والثوم والملح وطحينة الفول السوداني والصلصة.
6. يوضع مقدار ملعقة طعام زيت فى مقلاة ويوضع عليه الصلصة، يحرك لمدة بسيطة جدا ثم يرفع عن النار ويخلط مع الباذنجان المحضر مسبقا، يخلطوا جيدا حتى يأخذ الخليط اللون الأحمر، لون الصلصة.
7. تقدم مع الخبز العربى وبالهناء والشفاء.

سلطة الباذنجان بالزبادي

المقادير

- 2 رغيف خبز
- 2 باذنجان متوسط الحجم
- كوب زبادي
- ملعقتان زيت زيتون
- ليمون
- ثوم
- ملح

الطريقة

1. يقطع الخبز ويحمر.
2. يقطع الباذنجان إلي مكعبات ويقلى بالزيت.
3. يمزج الباذنجان مع الزبادي وثوم وليمون وملح وزيت زيتون.
4. يزين الطبق بالخبز وقليل من البقدونس المفروم.

سلطة البذنجان

المقادير

- 1 ثمرة باذنجان أسود
- ثوم
- طحينة
- توابل حريفة
- فلفل أخضر أو أحمر
- ليمون أو خل
- زيت زيتون

الطريقة

1. نقوم بشوي البذنجان فى الفرن ثم ننزع القشرة الخارجية ونهرس بالشوكة مع إضافة الطحينة مع قليل من الماء الساخن.
2. نقوم بوضع الثوم والتوابل والفلفل والليمون أو الخل وزيت الزيتون وبالهناء والشفاء.

سلطة البطاطا والحمص

المقادير

- 6 حبات بطاطا
- 5 أسنان ثوم
- نصف كوب خل
- حمص مسلوق
- ملح
- بهارات
- بقدونس مفروم ناعم
- زيت للقلي
- بصل مقطع جوانح رقيقة

الطريقة

1. تقشر البطاطا وتبشر شرائح حسب الشكل طوليا بأشكال مختلفة.
2. يضاف الملح والبهار والخل وتخلط جيدا.
3. تترك قليلا ثم تصفى وتقلى في الزيت، تترك على النار حتى تتحمر جيدا ثم تنشل وتوضع على ورق لامتصاص الزيت الزائد.
4. يقلى البصل حتى يحمر.
5. يدق الثوم جيدا ويضاف الى البطاطا ثم يضاف الحمص والبقدونس والبصل وتخلط المقادير وتقدم ساخنة أو باردة.

سلطة البقلة

يمكن تقديم هذه السلطة فور تحضيرها الا أنه يفضل تحضيرها قبل التقديم بنصف ساعة لتمتص البقلة والبصل طعم الحامض والسماق.

المقادير

- **2 كوب من البقلة المغسولة**
- **4 أعواد بصل أخضر**
- **1 ملعقة طعام سماق**
- **2/1 ملعقة صغيرة ملح**
- **4/1 كوب زيت زيتون**
- **عصير ليمونة**

الطريقة

1. **تفرم البقلة.**
2. **يفرم البصل الأخضر ويضاف للبقلة وباقي المقادير في صحن التقديم وتخلط المقادير معا جيدا.**

سلطة البقلة 1

المقادير

- 2 باقة بقلة
- 1 سن ثوم
- ملح
- 1 ملعقة صغيرة نعناع مجفف
- روب حسب الرغبة (لبن)

الطريقة

1. في وعاء نضع كمية الروب (اللبن) المطلوبة ونضيف إليها البقلة المغسولة وسن الثوم المدقوق ورشة ملح والنعناع المجفف.
2. بعد الخلط بالملعقة يقدم ويوضع فوقه بعض قطع الثلج للتبريد والتزيين إذا رغبتم.

سلطة البيض (سلطة أرمنية)

سلطة البيض المسلوق

المقادير

- أربع بيضات مسلوقين بشكل جيد
- باقة بقدونس (ربع كيلو)
- بصلة بحجم البيضة
- ملح، بهار، كمون (حسب الرغبة)
- زيت زيتون، ليمون (حسب الرغبة)

الطريقة

1. يفرم البقدونس ناعما.
2. يقطع البيض ناعم.
3. يقطع البصل ناعم.
4. تخلط جميع المقادير معا ويضاف إليها البهارات وزيت الزيتون والليمون بحسب الرغبة وبالهناء والشفاء.

سلطة التبواه

المقادير

- حزمة كرفس
- حبة طماطم
- حبة فلفل أخضر
- 2 ملعقة زيت زيتون
- ملح حسب الرغبة
- حبة ليمون
- برغل

الطريقة

1. تغسل الخضار وتفرم وتخلط معاً.
2. تتبل بالملح وعصير الليمون والزيت.
3. ينقع البرغل حتى يطرى ثم يعصر ويضاف للسلطة وبالهناء والعافية.

سلطة التن

سلطة لذيذة يحبها كل من تذوقها. نستعملها في حفلاتنا الأسرية في البوفيه ومع شواء العيد واحتفاءً بضيف مهم. بدأناها في أسرتنا وانتشرت كالنار في الهشيم لدى الأهل والأصدقاء. شهية طيبة.

المقادير

- 2 علبة تن
- زيتون بدون نوى ومقطع
- 3حبات بطاطا مقلية مكعبات
- نصف حزمة بقدونس وكسبرة
- بصلة مقطعة جوانح
- علبة بازيلاء مصفاة ويفضل البازلاء الطازجة
- فطر مقطع مسلوق أو معلب
- نصف كوب مايونيز
- 2 ملعقة كبيرة هريسة (شطة وتتوفر معلبة) أي هريسة عربية: مكوناتها قرون فلفل أحمر حار مطحونة مع قليل من الثوم والملح (ضرورية)
- طماطم مقطع جوانح
- فلفل أسود
- ملح

الطريقة

1. يهرس التن بالشوكة وتوضع باقي المقادير بإستثناء الطماطم يوضع قبل التقديم بقليل.
2. تخلط المقادير مع المايونيز والهريسة ويفرك البصل بقليل من الملح والخل قبل إضافته.
3. يخلط الجميع ويضبط الملح وتدخل الثلاجة حتى موعد التقديم وتزين حسب درجة التفنن وتقدم بالهناء.

سلطة التونة

المقادير

- علبة متوسطة تونة (185 غرام)
- فليفلات بالالوان المفضلة
- خيار
- بروكلي أو قرنبيط
- مايونيز
- ذرة معلبة

الطريقة

1. نفرغ التونة في وعاء.
2. نقطع الفليفلات شرائح ونضعها في الوعاء.
3. نقطع البروكلي أو القرنيبيط ونضيفهم.
4. نضع ذرة حسب الرغبة.
5. نضيف المايونيز والخيار بعد تقطيعه ثم نخلطهم وبالهناء والشفاء.

سلطة الجرجير

المقادير

- رزمة (ربطة) جرجير
- 2 خيار
- 2 طماطم
- 1 بصل متوسط
- رشة نعناع يابس
- ملح حسب الرغبة
- 2 ملعقة زيت زيتون
- 1 ليمونة متوسطة

الطريقة

1. يقطع الطماطم والخياروالجرجير قطع متوسطة الحجم.
2. يقطع البصل شرائح ناعمة.
3. تخلط المقادير مع بعضها وتقدم.

سلطة الجرجير 2

المقادير

- ربطة واحدة جرجير
- عصير ليمونة واحدة
- 5 ملاعق زيت زيتون
- 3 ملاعق جبن بارمزان
- رشة ملح (حسب الرغبة)

الطريقة

1. يغسل الجرجير وتقص عروقه ثم يغسل بالماء جيداً ثم يصفى.
2. تخلط المقادير السابقة مع بعضها.

سلطة الجرجير بدبس الرمان

سلطة الجرجير اللذيذة بدبس الرمان.

المقادير

- 3 شدات جرجير
- 2 حبة طماطم جامد
- جبن حلوم مبشور
- زيتون أسود مقطع
- الصلصة:
- 3 ملاعق كبيرة دبس الرمان
- 3 ملاعق كبيرة زيت زيتون
- 1 ملعقة زعتر
- عصير 1/2 ليمونة

الطريقة

1. يقطع كل من الجرجير حجم كبير والطماطم مكعبات ويخلط مع الجبن والزيتون.
2. تخلط مقادير الصلصة وتصب على السلطة وقت التقديم.

سلطة الخس

المقادير

- حزمة خس
- حبة بيضة
- أربع شرائح توست
- عصير ليمونة
- ملعقتين مايونيز
- ملعة صغيرة ملح أوحسب الرغبة
- زيت لقلي التوست

الطريقة

1. تقطع التوست إلى مكعبات صغيرة وتقلى في الزيت حتى تصبح ذهبية اللون.
2. تسلق البيضة وتقطع قطعا صغيرة.
3. تغسل أوراق الخس جيدا وتقطع حسب الرغبة.
4. نضع المايونيز والليمون والملح في زبدية ونقلبه.
5. نضع الخس في الإناء ونضع عليه المايونيز والليمون والملح ونخلطه جيدا.
6. ثم نضع البيض والتوست وتقلب.
7. توضع في صحن التقديم وتزين بأوراق كبيرة من الخس وبصحة وهناء.

سلطة الخس 1

المقادير

- خس
- بصل
- بندورة
- خيار
- فلفل أخضر
- فجل
- حامض
- ملح
- كمون

الطريقة

1. تفرم جميع المواد ثم تخلط معاً.

سلطة الخس 2

لذيذة جداً.

المقادير

- خس
- بندورة
- خيار
- بصل أخضر
- ملح، كمون
- حامض

الطريقة

1. تخلط جميع المواد معاً.

سلطة الخس 3

تساعد الأطفال على تحضير سلطات بأنفسهم.

المقادير

- خيارتان
- خستان
- نصف ليمونة حامضة
- ملح

الطريقة

1. يقطع الخيار إلى دوائر.
2. يقطع الخس إلى شرحات.
3. نرش رشة ملح ونعصر اليمونة فوق المقادير ونخلطها جميعها.

سلطة الخس بالفاصولياء الحمراء

المقادير

- نصف ربطة خس
- علبة فاصولياء حمراء
- علبة ذرة
- 4ملاعق مايونيز
- 4 ملاعق خل أبيض
- قليل من الملح وقليل من السكر

الطريقة

1. يخلط الخس والفاصوليا والذرة مع بعضهم.
2. يخلط المايونيز والخل والملح والسكر وتصب على المقدار السابق ويخلط مع بعضهم .. وبالهناء والشفاء.

سلطة الدجاج

المقادير

- 4 أكواب صدور دجاج مسلوقة ومقطعة الى شرائح
- 1 كوب كرفس مفروم
- 1 كوب عنب أخضر مقسم الى أنصاف ومزال عجمه
- 1 كوب تفاح مقطع لمكعبات
- 2/1 ملعقة صغيرة كاري
- 1 ملعقة صغيلرة ملح
- 1 كوب مايونيز
- أوراق خس للتزين

الطريقة

1. في صحن كبير، يخلط الدجاج مع الكرفس والعنب والتفاح والكاري والملح.
2. يضاف المايونيز للدجاج.
3. يوضع الخس في أطباق التقديم وتغرف السلطة داخل أوراق التقديم.

سلطة الدجاج 1

لذيذة جداً وصحية.

المقادير

- 1 كوب خس مفروم
- 1/2 كوب خيار مفروم
- 1/2 كوب طماطم مفروم
- 1/2 كوب فليفلة حلوة مفروم
- 1/4 كوب حبوب ذرة
- 4 ملاعق صغيرة عصير لايم
- 3 أسنان ثوم مقشرة ومدقوقة
- 4 ملاعق صغيرة زيت زيتون
- 1 كوب أو كوب ونصف دجاج مسلوق ومقطع مكعبات
- ملح بحسب الرغبة

الطريقة

1. تخلط جميع الخضروات معا.
2. يضاف الدجاج لخليط الخضار.
3. يتبل بعصير الليمون والملح والزيت ويقدم.

سلطة الذرة والشمندر

كرنفال الخضار.

المقادير

- ✿ علبة زبادي
- ✿ علبة لبنة
- ✿ كمية من : مخلل خيار ,ذرة ,شمندر
- ✿ زيتون وسماق للزينة

الطريقة

1. نخلط علبة الزبادي مع 4 ملاعق من اللبنة لتحضير الصوص.
2. نحضر طبق البايركس أو أى طبق شفاف ونضع كمية الذرة ونفرشها ثم نسكب عليها قليل من الصوص.
3. بعدها نضع المخلل بعد تقطيعه ونضع قليل من الصوص عليه.
4. ثم الشمندر بعد تقطيعه وكل كمية الصوص الباقية.
5. نضع مواد التزين حسب الذوق وتوضع بالبراد إلى حين التقديم .

سلطة الرز بالتونة

سلطة شهية المذاق تقدم مع السمك غالباً

المقادير

- 300 غرام من الرز الأمريكي الطويل
- علبة تونة صغيرة الحجم نزيل الماء منها
- علبة ذرة صغيرة الحجم نغسلها ونصفيها
- عصير نصف ليمونة
- ثلاث ملاعق كبيرة مايونيز
- نصف ملعقة كبيرة ملح
- ملعقتين كبيرتين زيت
- خس من أجل التقديم

الطريقة

1. نقوم بسلق الرز مع نصف ملعقة الملح والزيت لمدة 20 دقيقة مع مراعاة نوعية الرز. بعدها نسكب ماء بارد على الرز ونصفيه.
2. في صحن كبير نضع الرز ونضيف عليه الذرة والتونة وعصير الليمون والمايونيز ونخلطهم جيداً.
3. نأخذ صحن التقديم ونصفف فيه أوراق الخس ونضع الرز فوقه، تقدم باردة وبألف صحة وعافية.

سلطة الرنجا

سلطة حلوة جدا وممكن تقدم كوجبة رئيسية، إن شاء الله تعجبكم.

المقادير

- ✿ سمكة رنجا مدخنة
- ✿ طماطم
- ✿ خيار
- ✿ فلفل أخضر
- ✿ بصل أخضر أو بصل عادي
- ✿ جزر مبشور
- ✿ خل + ليمون + هريسة الشطة (صلصة حارة)
- ✿ مقدار كاف من الطحينة (طحينة السمسم – اختياري)

الطريقة

1. نقوم بشوى سمكة الرنجا على النار.
2. نفصل الجلد عنها وننضفها جيداً من الشوك وتقطع قطع صغيرة و توضع فى وعاء.
3. نقوم بخلط قطع الطماطم الصغيرة وقطع الفلفل الأخضر وقطع الخيار فى وعاء ثم نضيف له بصل مبشور وجزر مبشور ونضيف للخليط هريسة الشطة (معجون الشطة).
4. نقوم بمزج 2 معلقة طحينة بالخل وقليل من الماء ويمكن إضافة الليمون.
5. نضع جميع المكونات على بعضها ونقلبها جيداً إلى أن تمتزج الرنجا تماما داخل الخليط وبالهناء والشفاء.

سلطة الروب

المقادير

- معكرونة
- خس
- جزر
- ذره
- ملح

مقادير الصلصه

- روب
- ثوم
- ليمون
- مايونيز

الطريقة

1. تسلق المعكرونة بماء وملح والقليل من الزيت حتى لا تلتصق.
2. يغسل الخس ويفرم، يقشر الجزر ويبشر. يضاف الخس والجزر والذرة للمعكرونة.
3. تعمل الصلصة بخلط كمية متساوية من الروب (اللبن الزبادي) والمايونيز ثم اضافة ثوم مدقوق وليمون ومل بحسب الرغبة.
4. تقلب الصلصة مع خليط المعكرونة وتقدم.

سلطة الزعتر الأخضر

يمكن تقديم هذه السلطة فور تحضيرها الا أنه يفضل تحضيرها قبل التقديم بنصف ساعة ليمتص الزعتر والبصل طعم الحامض والسماق.

المقادير

- **2 كوب من أوراق الزعتر الأخضر المغسول**
- **4 أعواد بصل أخضر**
- **1 ملعقة طعام سماق**
- **2/1 ملعقة صغيرة ملح**
- **4/1 كوب زيت زيتون**
- **عصير ليمونة**

الطريقة

1. **يفرم البصل الأخضر.**
2. **يضاف البصل الأخضر لباقي المقادير في صحن التقديم وتخلط المقادير معا جيدا.**

سلطة السبانخ على الطريقة الصينية

يمكن أن تقدم هذه السلطة كوجبة عشاء متكاملة أو كوجبة غداء خفيفة مع صحن من شوربة العدس ومع شرحة من الخبز المحمص بالزبدة في يوم بارد من أيام الشتاء.

المقادير

- **حزمة سبانخ طازجة**
- **10 حبات فطر طازج**
- **1 كوب من المكرونة الصينية (النودلز)**
- **2 بيضة مسلوقة ومقشرة**

الصوص الشرق أسيوي

- **3 ملاعق زيت نباتي**
- **ملعقة عصير ليمون**
- **1 ملعقة سمسم محمص**
- **1 2/1 ملعقة صغيرة صويا صوص**
- **1 سن ثوم مدقوق**
- **2/1 ملعقة صغيرة زنجبيل طازج مبشور أو مفروم ناعم**

الطريقة

1. **تزال أعواد السبانخ وتغسل جيدا بماء بارد.**
2. **تترك أوراق السبانخ في المصفاة حتى تتصفى جيدا من الماء. في نفس الوقت تخلط مكونات الصوص معا وتضرب بمضرب يدوي.**
3. **يوضع السبانخ، الفطر، المكرونة الصينية وبيضة مسلوقة ومقطعة في صحن للسلطة.**
4. **يضاف الصوص للسلطة ويخلط معها.**
5. **تقطع البيضة المسلوقة الباقية الى شرائح وتستخدم لتزين السلطة.**

سلطة الشمندر

المقادير

- ✿ علبة شمندر مقطعة
- ✿ علبة صغيرة حبات الذرة
- ✿ 3 حبات خيار
- ✿ علبة روب
- ✿ علبة لبنة
- ✿ ملح ، ليمون، سماق

الطريقة

1. يقطع الخيار قطع صغيرة ويرش عليه الملح والليمون ويصف في طبق.
2. يصفى الشمندر ويقطع ويوضع فوق طبقة الخيار.
3. تصفى الذرة وتوضع فوق الشمندر.
4. يخلط الروب مع اللبنة ويضاف الملح والليمون وتغطى الطبقات بها.
5. أخيرا تزين بالسماق. تبرد قبل التقديم.

سلطة الشمندر ... لذيذة سهلة ومغذية

لمعرفة إذا كان الشمندر المسلوق قد استوى، قم بغرز سكينة في حبة الشمندر وإذا دخلت السكينة بسهولة، يكون الشمندر قد استوى.

المقادير

- **4 حبات شمندر متوسطة**
- **3 ملاعق صغيرة سكر**
- **عصير ليمونة**

الطريقة

1. **يسلق الشمندر بعد غمره بالماء حتى يستوي.**
2. **يقشر الشمندر المسلوق.**
3. **يقطع الشمندر لمكعبات صغيرة.**
4. **يضاف السكر وعصير الليمونة للشمندر وتحرك معا.**
5. **تترك 10 دقائق أو أكثر ثم تقدم.**

سلطة الشمندر 2

المقادير

- علبة شمندر
- علبة ذرة معلبة
- كمية بسيطة من الخس والجزر والخيار
- 2 ملعقة كبيرة كاتشب
- 4 معالق كبيرة مايونيز
- معلقة صغيرة ليمون
- رشتين فلفل أسود

الطريقة

1. نقطع الشمندر شرائح بالطول.
2. نفرم الخس والجزر والخيارقطع بالطول.
3. الصلصة: نضيف المايونيز والكاتشب والليمون والفلفل مع بعض.
4. نضيفهم إلى المكونات السابقة.
5. نخلطهم مع بعض ونضيف الذرة ونخلطه مع المكونات السابقة ونضع السلطة بالتلاجة وادعولي وانتو بتاكلوها.

سلطة الطحينية

المقادير

- ✿ كوبان طحينية سائلة
- ✿ كوب زبادي
- ✿ فصان ثوم
- ✿ ثلاث معالق من البقدونس
- ✿ ملعقتان من الماء
- ✿ رشة من الملح

الطريقة

1. نسكب الطحينية في الوعاء.
2. نضع المعلقتان من الماء ونخفقه خفق جيد.
3. نضع الثوم المفروم مع الملحٍ.
4. نضع الزبادي ونخفقه جيداً.
5. نضع البقدونس ونخفقه.

سلطة الطون

المقادير

- علبة طون (100غ)
- علبة ذرة (200غ)
- 3 حبات بندورة
- 7 ورقات خس
- حبة واحدة فليفلة خضراء حلوة
- حبة واحدة جزر
- ملعقتين مايونيز

الطريقة

1. تغسل الخضار والذرة وتوضع جانبا لتجف.
2. يوضع الطون في طبق التقديم.
3. تفرم الخضار وتضاف الى الطون.
4. تضاف الذرة وملعقتي المايونيز.
5. تخلط جميع المواد وتقدم السلطة حالا.

سلطة الفواكهة

فواكهة مشكلة مثل تفاح ومانجا وكيوي وفراولة وإجاص وموز والباقي جوا.

المقادير

- **3 تفاحات**
- **موزتين كبار**
- **علبتين فراولة طازجة (20 حبة)**
- **4 حبات كيوي**
- **بطيخة صفراء واحدة**
- **رمانة كبيرة**
- **3 حبات مانجا (حسب الرغبة)**
- **ليمونة**
- **علبة (4 كوب) عصير مانجا**

الطريقة

1. **نقطع التفاح مكعبات والمانجا والكيوي والبطيخة وباقي الفواكهة.**
2. **نسكب عليهم عصير المانجا وليمونة معصورة واحدة نضعها فوقهم.**
3. **نضعها بالثلاجة حتى تبرد وقدومها للضيوف، إن شاء الله تعجبكم، باي.**

السلطة اللبنانية

سلطة لذيذة وسهلة التحضير.

المقادير

- معكرونة حجم صغير
- فاصوليا حمراء
- علبة ذرة
- علبة حمص
- جزر
- خيار
- مايونيز
- ملح
- ليمون

الطريقة

1. نسلق المعكرونة مع ملح وزيت.
2. نحضر الخيار ونقوم بتقطيعه قطع صغيرة ونحضر الجزر ونبشره.
3. نضع هذه المقادير في إناء ثم نضع عليها الذرة والحمص.
4. نضيف إليها الملح والليمون ثم نضع المايونيز عليها وتقدم بالصحة والعافية.

سلطة المعكرونة

هذه المعكرونة لذيذة جدا وهي لاتزال دافئة، إلا أنها لذيذة أيضا اذا قدمت باردة.

المقادير

- **2 كوب معكرونة حلزونية**
- **4/1 كوب كرفس مفروم**
- **2/1 كوب بقدونس مفروم**
- **1 فليفلة صفراء مفرومة مكعبات صغيرة**
- **1 كوب ذرة**
- **2/1 كوب شرائح زيتون أسود**
- **4/1 كوب عصير ليمون**
- **1 ملعقة طعام خل أحمر**
- **3 ملاعق طعام زيت زيتون**
- **ملح، فلفل أسود**

الطريقة

1. **تسلق المعكرونة في ماء به ملعقة أكل زيت نباتي وملعقة صغيرة ملح لمدة 8 دقائق أو حتى تستوي ثم تصفى.**
2. **تحضر الصلصة وذلك بخلط عصير الليمون مع الزيت، الخل، الملح، والفلفل الأسود.**
3. **تخلط جميع الخضار مع المعكرونة وشرائح الزيتون ثم تقلب قليلا مع الصلصة وتقدم.**

سلطة المعكرونة بالحبق

المقادير

- 1 علبة معكرونة
- 1 ملعقة طعام ملح
- 4/1 كوب زيت
- 2/1 كوب حبق طازج مفروم
- 4/1 كوب بقدونس مفروم
- 2/1 كوب زيت زيتون
- 1 كوب جبن مبشور
- ملح وفلفل أبيض(حسب الرغبة)

الطريقة

1. يخلط الحبق المفروم والبقدونس وزيت الزيتون في وعاء عميق.
2. يسكب مقدار كبير من الماء في قدر مع ملعقة طعام من الملح ويوضع فوق النار حتى الغليان.
3. تضاف المعكرونة إلى القدر ومن ثم الزيت، يترك الكل حتى يغلي.
4. يصفى الماء من القدر.
5. تخلط المعكرونة مع صلصة الحبق ويضاف إليها الجبن.
6. نخلط على النار حتى يذوب الجبن.
7. يزين الطبق بالحبق المفروم والنعناع الطازج ويقدم بمثابة سلطة ساخنة.

سلطة المعكرونة بالصلصة المكسيكية

المقادير

- كوب معكرونة حلزونية
- فلفل أحمر وأخضر وأصفر
- علبة ذرة
- خس
- القليل من المشروم (الفطر)
- ديك رومي مدخن مقطع طويل

الصلصة

- زيت زيتون
- 4 معالق مايونيز
- معلقة صغيرة ونصف خل
- رشة فلفل
- عصرة واحدة ليمون

الطريقة

1. نسلق المعكرونة مع ملح وشوية زيت زيتون.
2. نقطع الفلفل الأحمر والأخضر والأصفر طويل.
3. نفرم الخس ونقطع المشروم شرايح.
4. نخلط مكونات الصلصة مع بعضها.
5. نرفع المعكرونة من على النار ونضيفها فوق الخضرة.
6. نضع الصلصة على المكونات السابقة.
7. نخلط وبنضعها في الثلاجة نصف ساعة، كلوها وادعولي.

سلطة الملفوف

المقادير

- ملفوف أحمر
- علبة فصوليا حمراء
- واحد زهرة (قرنبيط) صغيرة مقلية
- فلفل حلوأحمر وأصفر وأخضرمفروم شرائح طويلة
- لبن زبادي علبة صغيرة (200 غرام)
- طحينة سائلة
- عصير ليمون حبة واحدة
- 2 ملعقة خل أبيض
- رشة ملح

الطريقة

1. جميع الخضروات السابقة توضع في وعاء.
2. ثم تخلط الطحينة السائلة مضافاً إليهاعصير الليمون والخل وقليل من الملح وتقلب جميع المحتويات معاً.
3. تزين بالقرنبيط المقطع قطع صغيرة والمقلي بزيت ذرة وبالفصوليا الحمراء.

سلطة الملفوف 1

سلطة الملفوف اللذيذة.

المقادير

- ✿ أوراق الملفوف
- ✿ بطاطس مقطعة مكعبات صغيرة
- ✿ بقدونس مفروم
- ✿ بصل مفروم
- ✿ نعناع يابس
- ✿ ملح - فلفل أسود
- ✿ زيت زيتون

الطريقة

1. نقوم بتقطيع أوراق الملفوف إلى قطع صغيرة تم نسلقها في الماء.
2. نسلق البطاطس أيضاً.
3. نأخذ وعاء ونضع فيه الملفوف المسلوق والبطاطس المسلوقة ونضع عليها البقدونس والبصل والنعناع والملح والفلفل والزيت ونخلط المقدار مع بعض تم تقدم في صحن التقديم وبالهناء والشفاء.

سلطة الملفوف مع الجزر (الكلزلو Coleslaw)

برغم أن هذه السلطة رائعة اذا قدمت في نفس اليوم، الا أنها الذ في اليوم التالي.

المقادير

- **4 كوب أو 1/2 ملفوفة خضراء حجم وسط مقطعة شرائح رفيعة**
- **1 و 1/2 كوب أو 3 جزر كبار مبشورين خشن**
- **1 ملعقة طعام أو بصلة صغيرة مفرومة ناعم أو مبشورة**
- **1/4 كوب مايونيز**
- **1/4 كوب لبنة**
- **1/4 كوب سكر**
- **1 ملعقة طعام خل**
- **2 ملعقة طعام ليمون**
- **1/2 ملعقة صغيرة ملح**
- **1/8 ملعقة صغيرة فلفل أسود مطحون**

الطريقة

1. **يخلط الجزر والملفوف معا في صحن كبير.**
2. **في صحن آخر يوضع المايونيز مع البصل والسكر واللبنة والخل والليمون والملح والفلفل الأسود ويخلطوا جيدا حتى يذوب السكر.**
3. **تضاف خلطة المايونيز للملفوف والجزر وتخلط معه جيدا وتترك السلطة في الثلاجة لمدة ساعة قبل التقديم.**

سلطة تركية

المقادير

- علبة ذرة
- علبة حمص
- علبة فاصوليا حمراء
- كوب شرائح رفيعة خس
- كوب شرائح لهانة حمراء (ملفوف أحمر)
- كوب شرائح لهانة بيضاء (ملفوف أبيض)
- كوب شرائح جزر
- شرائح بصل أبيض

الصلصة:

- ليمون
- خل أبيض
- ملح
- فلفل أسود

الطريقة

1. تخلط المقادير مع بعض ويصب فوقها الصلصة.

سلطة جزر بالثوم

سلطة مغربية تقدم مع السمك.

المقادير

- **500 غرام جزر**
- **نصف كوب عصير ليمون حامض**
- **أربع فصوص ثوم**
- **نصف كوب قزبرة وبقدونس مفرومين**
- **ملعقة صغيرة ملح**
- **ملعقة ونصف صغيرة كمون**
- **ملعقة صغيرة فلفل أحمر مسحوق**
- **4 ملاعق كبيرة زيت الزيتون**

الطريقة

1. **الجزر يتم تقشيره وتقطيعه مربعات طولها إثنين سنتمتر ونقوم بسلقة في الماء لمدة 30 دقيقة.**
2. **نأخذ الثوم ونطحنه مع القزبرة والبقدونس ونحطها جانباً.**
3. **نأخذ مقلاة ونحطها على النار ونحط فيها الزيت أولاً ثم الثوم المخلوط مع القزبرة والبقدونس ونحط الكمون والملح ونحرك المقلاة حوالي 5 دقايق.**
4. **بعدين نضيف الجزر ونحركه حتى يختلط الكل مع بعض.**
5. **بعدين نضيف الليمون ونحركه ونتركه تقريباً 3 دقائق على النار ثم نشيله ,بالهنا والشفاء.**

سلطة سيزر (Caesar Salad)

المقادير

- خسة كاملة
- 3 أسنان ثوم
- 2/1 كوب مايونيز
- 1 ملعقة طعام عصير اليمون
- 1 ملعقة صغيرة صوص ورسسترشير (Worcestershire sauce)
- 1 ملعقة صغيرة مسترد
- ملح، فلفل أسود

الطريقة

1. يدق الثوم أو يبشر ناعما ثم يضاف اليه المايونيز وعصير الليمون وصوص الورسسترشير والمسترد ويملح ويضاف اليه الفلفل الأسود بحسب الرغبة ثم يوضع في الثلاجة لعند الاستخدام.
2. يغسل الخس ويقطع. يضاف خليط المايونيز للخس عند التقديم ويخلط معه. تقدم السلطة مع مكعبات التوست المقلية في قليل من زيت الزيتون.

سلطة فرايداى - Friday Salad

السلام عليكم، سلطة سهلة جداً وفي نفس الوقت لذيذة جدااا وعالية جداً فى قيمتها الغذائية.

المقادير

- طماطم
- فلفل أخضر حلو
- فلفل أصفر حلو
- جزر
- خيار
- بصل
- خل
- ليمون
- بنجر مسلوق
- نعناع يابس
- سن ثوم
- زيت زيتون أو ذرة
- زعتر+ ملح
- كمون

الطريقة

1. نبدأ بالبصل: يقطع إلى حلقات رقيقة جداً وينقع في خل.
2. تقطع جميع الخضروات ما عدا الجزر إلى قطع رقيقة جدااااً.
3. أما الجزر فيبشر بالمبشرة ثم يوضع في الوعاء.
4. الدريسنج: نأتى بكوب ونضع فيه كمية كافية من الزيت + الخل + عصير ليمون + ملح + كمون + زعتر + سن كبير ثوم مجروس جيداً + النعناع اليابس ثم يمزج هذا الخليط جيداً فى كوب إلى أن يمتزج تماماااا.
5. يتم انتشال البصل من الخل وإضافته إلى جميع الخضروات المقطعة حلقات رقيقة.
6. يقلب هذا الخليط ثم يتم إضافة الدريسنج إليه ويقلب جيداً ثم يوضع فى الثلاجة لمدة ربع ساعة ويصبح جاهز للتقديم بعد ذلك وبالهناء والشفاء.
7. يمكن أيضاً إضافة قطع صغيرة من الزيتون حسب الرغبة.

سلطة لذيذة ظريفة خفيفة

هذه السلطة من أسهل وألذ الأنواع وتقدم مع كافة الأطباق والوجبات.

المقادير

- **6 خيارات مخللة**
- **علبة ذرة (معلبة)**
- **3 ملعقة مايونيز**
- **رشة ملح (حسب الرغبة)**

الطريقة

1. **يقطع الخيار مكعبات صغيرة.**
2. **تصفى الذرة.**
3. **تخلط المكونات كلها جيداً ونضيف المايونيز وتقدم وبالهناء والشفاء.**

سلطة مكرونة باردة

المقادير

- 1 بكت مكرونة (DELUXE CHEDDAR ,macaroni& cheese)
- ربع كوب حليب سائل
- ربع كوب زبدة
- نصف كوب مايونيز
- 2 ملعقة طعام مسترد أصفر
- 4 بيضات مسلوقة تمام
- 2 بندورة متوسطة الحجم
- 1 خيارة صغيرة مقشرة ومقطعة
- 2 ملعقة طعام بصل مفروم
- 1 مخلل خيار مقطعة
- ملح وفلفل وليمون حسب الرغبة
- 1 ملعقة طعام زيت زيتون

الطريقة

1. نفرغ المكرونة من العلبة ونضعها في 6 كاسات ماء مغلية ومملحة.
2. نطبخها بدون غطاء لمدة 7 دقائق.
3. نصفّيها ونضعها جانباً.
4. توجد بودرة جبنة تشيدر في نفس علبة المكرونة.
5. نفرغ البودرة في وعاء ونعمل الصوص بوضع الحليب + الزبدة + المايونيز+ المسترد + الملح + الفلفل + الليمون + زيت الزيتون).
6. نضع المكرونة في زبدية، نقطع المقادير المتبقية قطعاً صغيرة ونضعها على المكرونة ثم نضيف الصوص ونحرك ببطء.
7. توضع في صحن التقديم وتزين بشرائح الطماطم والبقدونس وترش بالسماق.

سلطة من تـأليفي

المقادير

- خضار مشكلة جاهزة
- ملفوف، جزر
- روب (لبن زبادي)
- ميونيز
- جبن أبيض طري خاص بالسلطة
- زيتون
- زيت زيتون
- طماطم، خيار
- ملح، سماق

الطريقة

1. توضع الخضار المشكلة مثل (الفاصوليا - الذرة -الجزر الخ) والأحسن أن تَشترى جاهزة في أكياس من الجمعية ويوضع معها زيتون أسود مقطع دوائر (موجود جاهز في الجمعية).
2. يأتى بالملفوف مقطع بالطول والجزر مبشور ويخلطوا مع قليل من الروب وقليل من الميونيز ورشة ملح، يضاف روب او ميونيز للخليط بعد تذوقه بحسب الرغبة.
3. يضاف بعض من خليط الملفوف الى الخضار والزيتون والخيار والطماطم المقطع ويصب عليه قليل من زيت زيتون ثم يقطع جبن أبيض طري خاص للسلطة مكعبات صغيرة ويضاف فوق السلطة ويرش فوقهم قليل من السماق المطحون والملح بحسب الرغبة.

سلطة نينو

المقادير

- 2 صدر دجاج بالبقسماط (ساديا)
- 2 باذنجان مقطع شرائح طوليا
- 2 كوسا مقطعة شرائح طوليا
- 3 حبات جزر متوسطة الحجم مقطعة أصابع رفيعة
- 1 فلفل أخضر مقطع أصابع رفيعة
- شرائح خس
- روب
- 1 سن ثوم
- 1\2 ليمونة
- ذرة ملح + ذرة فلفل أسود
- 1 ملعقة طعام خل
- 1 ملعقة طعام نعناع ناشف

الطريقة

1. تحمر صدور الدجاج وتترك لتبرد ثم تقطع طوليا.
2. تقلى جميع الخضار(ماعدا الخس) قليلا (تشوح).

تخلط الصلصة:

3. روب + ليمون + ملح + فلفل اسود + ثوم + خل + نعناع.
4. بماعون التقديم يصف الخس، ثم الخضار المقلية، ثم الدجاج المقلي.
5. توضع الصلصة بإناء منفصل.

ملاحظة: يمكن استبدال الدجاج بستيك متبل بخل وفلفل أسود وثوم، يشوح على الزيت حتى ينشف، ثم يرش بصويا صوص.

سلطتي المفضلة

تعتبر من أشهى وأسهل السلطات.

المقادير

- **5 حبات خيار مخلل**
- **2 ملعقة كبيرة مايونيز**
- **علبة ذرة معلبة**
- **ملعقة من عروق الشومر الخضراء مفروم ناعم**

الطريقة

1. **تصفى الذرة من العلبة ونقطع الخيار مكعبات صغيرة.**
2. **نضعهم في وعاء التحضير مع إضافة المايونيز والشومر.**
3. **تحرك وتقدم باردة بجانب كافة الأطباق.**

الفتوش

المقادير

- خبز لبناني
- زيت زيتون
- طماطم
- فلفل أخضر بارد
- خيار
- خس
- ملح
- فلفل أسود
- سماق

الطريقة

1. نقطع جميع الخضار قطع صغيرة.
2. نقطع الخبز على هيئة مربعات ثم نقليها في زيت الزيتون حتى يصبح لونها ذهبيا ونضيفها للخضروات.
3. عند الانتهاء من هذا كله، نضيف زيت الزيتون والملح والفلفل الأسود والسماق حسب الرغبة.

فتوش 1

مقدمة من مطعم عزائم النجف في العراق/ النجف الأشرف شارع كربلاء.

المقادير

- **1 كيلو خيار**
- **نصف كيلو طماطة**
- **رأس بصل**
- **فلفل أخضر**
- **بهارات حارة (فلفل أحمر)**
- **زيت**
- **نومي دوزي**
- **ملح**

الطريقة

1. **تقطع الخيار والطماطة والبصل إلى مكعبات.**
2. **تسكب عليها الزيت والمواد الباقية وتقدم مع خبز فتوش.**

معكرونة بالمايونيز

هذا الطبق عبارة عن سلطة تقدم مع الوجبة وأرجو أن تحوز على رضاكم

المقادير

- علبة معكرونة دوائر
- نصف علبة صغيرة مايونيز
- 2 خيار
- 2 طماطم
- بقدونس
- جزر
- ملح وبهار حسب الرغبة

الطريقة

1. نغلي المعكرونة في ماء ونصفيها بعد ما تنضج.
2. نقطع الخضار ونضيفها على المعكرونة.
3. يوضع المايونيز ويخلط مع البهار والملح والمعكرونة وبالهناء والعافية.

المعجنات

أقراص البتسة

البتسة الأصلية.

المقادير

مقادير العجينة

- ✿ 4 أكواب دقيق
- ✿ 4 ملاعق كبيرة سكر
- ✿ 5 ملاعق كبيرة حليب بودرة
- ✿ نصف كوب كبير سمن
- ✿ 1 ملعقة كبيرة خميرة
- ✿ 2 كوب ماء دافىء
- ✿ قليل من الملح

خلطة البتسة

- ✿ 1 بصلة مبشورة
- ✿ 5 ملاعق كتشب
- ✿ 2 ملعقة كبيرة معجون طماطم
- ✿ قليل من الشطة الحارة
- ✿ 2 فلفل بارد يقطع قطع صغيرة
- ✿ زيتون أسود وأخضر مقطع
- ✿ 1 ملعقة زيت زيتون
- ✿ 3 طماطم طري مقطع قطع صغيرة
- ✿ زعتر أخضر ناشف
- ✿ قليل من الأورجانو (نوع من أنواع الزعتر الأخضر)

الطريقة

لتحضير العجينة:

1. تخلط جميع مقادير العجينة وتعجن. تترك ساعة كاملة لتخمر.
2. تفرد العجينة وتقطع على شكل دوائر وتوضع في صينية مدهونة.

تحضر خلطة البتسة:

3. تخلط جميع مقادير الخلطة معا.
4. توضع خلطة البتسة على أقراص العجينة ثم نضع عليه جبن مبشور على الوجه ويدخل الفرن حتى ينضج. بالصحة والعافية.

بتزا الروب

المقادير

- علبة روب واحدة (180 غرام)
- رشة ملح
- 2 كوب طحين بالخمير
- 2 ملعقة طعام زيت
- للتزيين (الكميات حسب الرغبة):
- جبن كاسات
- زيتون أخضر وأسود
- طماطم
- فلفل أخضر
- بصل

الطريقة

1. تخلط جميع مقادير العجينة وتعجن حتى تتماسك العجينة ولا تلتصق.
2. يصطح القالب وتترك لمدة نصف ساعة حتى تتخمر.
3. تفرد العجينة على شكل دائرة.
4. يمسح السطح بالجبنة وترش بمواد التزيين.وصحة وعافية.

البصيطمات

المقادير

الحشوة

- 125غ من الشعرية الصينية
- ربع كيلو خيار مخلل
- ربع كيلو زيتون مزال النواة
- 3 بيضات مسلوقة
- فلفلتان كبيرتان مشويتان
- كوب كبير من الجزر مقطع إلى مربعات صغيرة
- كوب صغير من الأرز
- ليمونة مخللة
- زيت المائدة
- ملح
- بقدونس (اختياري)

الصلصة

- بصلة كبيرة
- صلصة طماطم صغيرة
- ربع ملعقة طعام إبزار
- ربع ملعقة طعام كامون
- ربع ملعقة طعام زنجبيل بودرة

العجينة

- ربع كيلو ونصف من الطحين
- ماء دافئ للعجن
- ملعقة كبيرة من زيت الزيتون
- ملعقتان كبيرتان من خميرة الخبز
- نصف ملعقة كبيرة من الملح

الطريقة

الحشوة:

1. نقطع الخيار والفلفل والزيتون قطعا صغيرة.
2. نطهو الشعرية الصينية في الماء ونضيف إليها ملعقة صغيرة من زيت المائدة.
3. بعد الطهو تصفى الشعرية من الماء ثم تغسل بالماء البارد وتقطع قطعا صغيرة.
4. نطهو الأرز والجزر في الماء المملح ، بعد الطهو يصفى من الماء ويغسل بالماء البارد.
5. نقطع البيض والليمونة قطعا صغيرة. ونضع كل هذا (الحشوة) في إناء كبير.

الصلصة:

6. **نقطع البصل والبقدونس قطعا صغيرة، ونضعها في مقلاة، ونضيف الكامون والزنجبيل والملح ونتركها حتى تتحمر.**
7. خلال هذا الوقت نكون قد خلطنا صلصة الطماطم مع قليل من الماء وحركناها جيدا ، ونضيف هذا الخليط إلى البصل في المقلاة ونترك الخليط على نار هادئة حتى يتشرب الماء، ثم تترك لتبرد.
8. نضيف الصلصة إلى الحشوة في الإناء ونخلطها مع بعضها.

العجينة:

9. تعجن كل مكونات العجينة ويترك العجين ليرتاح قليلا.
10. بعد ذلك يدلك بالمدلاك رقيقا، ويقطع إلى دوائر صغيرة (قطر الكأس).
11. عند الانتهاء من تقطيع كل العجين، يقلى في زيت المائدة، وعند انتفاخها وبداية احمرارها ترفع، وهكذا إلى آخر قطعة عجين.
12. بعد ذلك تقطع كرات العجين من جانبها وتملأ بالحشوة ، وتقدم.

البيتزا (Thick Crust)

هذه البيتزا مناسبة فقط لمحبي العجينة السميكة وليس الرقيقة. اذا كنت تحب هذا النوع من البيتزا فهذه العجينة لذيذة وأكثر من رائعة.

المقادير

- 1 فليفلة خضراء وسط مقطعة شرائح
- 8 حبات فطر مقطع شرائح
- 1 طماطم كبيرة مقطعة شرائح رفيعة
- 1/4 كوب شرائح زيتون أسود أو أخضر
- 12 شريحة جبنة مازرولا (250 غرام)

مقادير العجينة

- 3 كوب دقيق
- 1 ملعقة طعام خميرة
- 2 ملعقة طعام زيت زيتون
- 1 ملعقة طعام ملح
- 1 ملعقة طعام سكر
- كوب وثمن الكوب ماء دافيء
- 1/2 ملعقة صغيرة ريحان ناشف مطحون (اختياري)

مقادير الصلصة

- 5 طماطم وسط منزوعة القشر ومقطعة مكعبات
- 1 بصلة ناشفة وسط مفرومة
- 3 سن ثوم كبير مبشورة ناعم
- 1 ملعقة صغيرة زعتر ورق ناشف مطحون
- ملح وفلفل أسود حسب الرغبة
- 2 ملعقة طعام زيت زيتون
- 1 ملعقة طعام كاتشب

الطريقة

لعمل العجينة:

1. تذوب الخميرة مع السكر في كوب من الماء الدافيء وتترك 5 دقائق. يخلط الدقيق مع الملح والريحان ويضاف لهم زيت الزيتون والماء مع الخميرة وتعجن ويضاف 1/8 كوب ماء دافيء لتسهيل العجن. تغطى العجين وتترك في مكان دافيء لمدة 55 دقيقة.

لعمل الصلصة:

2. بينما العجينة تختمر، يوضع زيت الزيتون في قدر عميق على النار ويضاف له البصل المفروم، عندما يذبل البصل قليلا وقبل أن يتغير لونه، تضاف الطماطم والثوم والزعتر والملح والفلفل الأسود. تترك على نار هادئة حتى تذوب الطماطم تقريبا. يضاف الكاتشب للخليط وتطفأ النار.
3. يحمى الفرن لحرارة 190 س (375 ف) . تدهن صينية (30سم في 35 سم) بالزيت وترش بالدقيق وتفرد بها العجينة ويمكن رفع الحواف لاعطائها منظر جذاب.
4. تفرد الصلصة على العجينة بحيث تغطيها جيدا، وتغطى الحواف بالصلصة أيضا.
5. يرش الزيتون والفطر على وجه العجينة ثم توضع الطماطم ثم الفليفلة، توضع الصينية في الطبقة الوسطى من فرن حرارته 190 س (375 ف) لمدة 20 - 25 دقيقة. تخرج الصينية وتفرد الجبنة على وجه الصينية وتعاد للفرن لمدة 5 دقائق أو حتى تسيح الجبنة وتقدم.

بيتزا R.G.

لذيذة جداً

المقادير

- 2 كوب دقيق (وقد نحتاج لزيادة عند العجن)
- 1 كوب حليب دافئ (45*) أو لبن رايب
- 4/1 كوب زيت أو زبدة أو سمن
- 2 بيضة
- 2 ملعقة صغيرة خميرة
- 2/1 ملعقة صغيرة ملح
- 2/1 ملعقة صغيرة سكر
- 2/1 ملعقة صغيرة زعتر
- 2/1 ملعقة صغيرة فلفل أسود

مقادير الحشوة

- 2 كوب جبنة موزاريلا أو جبنة شيدر مبشورة
- 2/1 كوب زيتون شرائح
- 2 طماطم متوسطة ومقطعة مكعبات صغيرة
- 3 حبات فلفل كبيرة
- 2 بصل متوسط
- أي نوع لحم (مرتديلا-سوسيج-تونة-لحم-دجاج)
- 1حبة فلفل حار مقطع مكعبات صغيرة جداً (حسب الرغبة)

مقادير الصلصة

- 2/1 كوب صلصة طماطم
- 2 سن ثوم مفروم
- 2 ملعقة صغيرة زعتر

الطريقة

1. نخلط المواد الجافة ما عدا الخميرة و السكر ثم نذوبهما في كوب الحليب ثم نضيفها إلى الخليط السابق.
2. نضع بقية المقادير ونعجن حتى تتكون عجينة لينة (باستخدام الدقيق).
3. نتركها تتخمر مدة ساعة.
4. طريقة الصلصة: نخلط المقادير جيداً.
5. نفرد جزء من العجينة في صينية مدهونة بالزيت ثم نفرد عليها الصلصة ثم نضيف الخضروات واللحوم ونوزعها.
6. نغطيها بالجبنة الموزاريلا في فرن حار حتى يسيح الجبن أو يحمر وبالهناء والشفاء.

بيتزا الجبن

تعتبر البيتزا من الأطباق المحبوبة لدى الصغار والكبار, وهذه طريقة سهلة لتحضيرها.

المقادير

- **4 أكواب دقيق أبيض**
- **1 ملعقة كبيرة سكر**
- **2 ملعقة صغيرة ملح**
- **1 ملعقة كبيرة خميرة**
- **3 ملاعق كبيرة حليب بودرة**
- **6 ملاعق كبيرة كاتشب**
- **جبنة موزاريلا مبشورة**
- **نصف كوب زيت زيتون (يمكن استعمال الزيت العادي)**
- **نعناع مجفف**
- **ماء للعجن**

الطريقة

1. **يخلط الدقيق مع المواد الجافة (الملح - السكر - الخميرة - الحليب الباودر) وتعجن بكوب ونصف من الماء جيدا حتى تتماسك العجينة.**
2. **تغطى العجينة وتترك في مكان دافئ لمدة ساعة.**
3. **تقسم العجينة الى كرات متوسطة الحجم وتوضع في صينية مدهونة بالزيت ومرشوشة بالطحين وتغطى وتترك لمدة 10 دقائق.**
4. **يخلط الجبن وزيت الزيتون والنعناع والكاتشب المخلوط مع ملعقة صغيرة ماء.**
5. **تفرد كل قطعة من العجينة على شكل دائرة وتوضع كل واحدة منها في صينية مدهونة بالزيت.**
6. **توضع في كل عجينة مقدار من الخلطة وتخبز في الفرن الى ان تستوي.**
7. **تقدم ساخنة وبالهناء والشفاء.**

البيتزا العجيبة

شهية كتير.

المقادير

العجينة

- ✿ 2 كوب دقيق
- ✿ ربع كوب زيت
- ✿ 2ملعقة طعام حليب
- ✿ بيضة
- ✿ 1ملعقة صغيرة خميرة
- ✿ نصف ملعقة صغيرة سكر وملح
- ✿ نصف كوب ماء أوحسب النظر

الصلصة

- ✿ 1 بصلة متوسطة مفرومة ناعمة
- ✿ 2بندورة
- ✿ قليل من الزيت
- ✿ ذرة ملح وفلفل أسود وكمون
- ✿ كاتشب

الزينة

- ✿ فلفل أخضر
- ✿ زيتون أخضر وأحمر
- ✿ كوب جبن موزريلا
- ✿ 2 ملعقة طعام جبن سائل
- ✿ 1 بيضة

الطريقة

1. توضع جميع مقادير العجينة بالخلاط (خلاط العصير) ثم تخبزفي الصينية وتترك لمدة ساعة.

لتحضير الصلصة:

2. يوضع البصل على النارمع قليل من الزيت إلى أن يصبح لونها ذهبي.
3. تضاف البندورة للبصل إلى أن يجف مائها وثم يضاف الملح والكمون والفلفل الأسود وقليل من الكاتشب.
4. توضع الصلصة على العجينة.
5. تزين بالفلفل البارد والزيتون.
6. يخلط جبن مزريلا وجبن سائل والبيضة مع البعض وتوضع على البيتزا.
7. توضع في الفرن إلى أن تنضج من أسفل فقط.

البيتزا المحشوة

نوع جديد من أنواع البيتزا وهي لذيذة جداً.

المقادير

مقادير العجينة

- 3 أكواب طحين أبيض
- ملعقة صغيرة ملح
- 1 2/1 ملعقة متوسطة الحجم خميرة فورية
- ملعقة أكل سكر
- 4 ملاعق أكل حليب بودرة
- فنجان زيت
- كوب ماء

الحشوة

- كوب كشنة ثقيلة متسبكة على النار(الكشنة هي: بصل يقلى في شوية زيت ثم تضاف أربع طماطمات مخلوطة في الخلاط مع ملعقة كبيرة معجون الطماطم و 4 فصوص ثوم إلى البصل، بعد أن يقلى، وتتسبك مضبوط)
- 2/1 كوب شرائح زيتون لكلاً من الزيتون الأخضر والأسود
- 2/1 كوب فلفل رومي
- كوب جبنة مبشورة (مثل جبنة برايد أو غيرها)
- 2/1 كوب جبنة موزريلا مبشورة

الطريقة

1. تنخل المكونات الجافة معا.
2. يضاف الماء والزيت ويعجن جيداً حتى تتكون عجينة متجانسة.
3. تغطى وتترك في مكان دافىء حتى يتضاعف حجمها.
4. تقسم العجينة إلى كرات بحجم الجوز وتترك جانباً لمدة عشر دقائق حتى يتضاعف حجمها ثم تفرد كل كرة وتحشى بالحشوة وتلف وتوضع في صينية.
5. تدهن بالبيض وترش بالسمسم وتخبز في فرن متوسط الحرارة من تحت ثم تحمر من فوق وبالهناء والعافية.

البيتزا المكسيكية

هنا نوع العجين يختلف وهذا هو العجين الخاص بالبيتزا السميكة لذلك لا نضغط عليه كثير عند الفرد، وأي بيتزا مكسيكية غالبا ماتعمل بهذه العجينة.

المقادير

العجينة

- كوبان من الدقيق المنخول
- 4 ملاعق طعام زبدة
- 1 ملعقة طعام زيت ذرة
- 1 ملعقة طعام خميرة
- 1 ملعقة صغيرة سكر
- 3/4 كوب ماء دافئ
- ملح

الحشوة

- 1 كوب صلصة البيتزا
- 1 فلفل رومي أخضر مقطع وفلفل حار (حسب الرغبة)
- 2/1 كوب فطر مقطع
- 2/1 كوب جبن تشادر مفروم
- طبقة الوسط عبارة عن كوبين من كلاً من (خسّ ، قطع طماطم ، قطع زيتون أسود ، وقطع جبن تشادر)

الطريقة

1. تذوب الخميرة والسكر في الماء الدافئ وتغطى وتترك فى مكان دافئ حتى تخمر.
2. يخلط الدقيق بعد نخله مع الملح والزبدة ويفرك بأصابع اليد حتى تختفي الزبدة في الدقيق.
3. يعجن بالماء المذاب فيه الخميرة حتى تتكون عجينة ملساء وناعمة.
4. تغطى وتترك فى مكان دافىء لمدة 3/4 ساعة حتى يتضاعف حجمها.
5. يسخن الفرن. يدهن القالب المجوف من المنتصف بالزيت.
6. تدمج الصلصة بالفطر والفلفل بنوعيه. تفرد العجينة في القالب بحيث ترتفع الأطراف من الأعلى وتسكب الخلطة وترش بقليل من الجبن ثم تغلق الحواف على بعضها جيداً، وبواسطة السكين نقوم بعمل فتحات مع ملاحظة ان لاتكون كثيرة وكبيرة حتى لا تخرج الحشوة للخارج، ترش من الخارج بباقي الجبن.
7. تخبز لمدة 30 إلى 35 دقيقة أو حتى تنضج.
8. نخرجها من القالب بحرص ونملئ المنتصف بالخضار المعد وتقدم.
9. ممكن حشو الأطراف بالجبن شيدر وتكون بذلك مايسمى (ستفت كرست) وبالهناء والعافية.

بيتزا بالخبز الإيراني

بيتزا بالخبز الإيراني الشهي

المقادير

- رغيف خبز إيراني
- مورتديلا
- صلصة الطماطم
- الزيتون الأسود أو الأخضر
- حبيبات الذرة
- جبنة المازارولا
- زعتر
- شرائح الطماطم

الطريقة

1. توضع الخبزة على صحن كبير.
2. تضاف الصلصة ثم جبن المازوريلا ثم المورتديلا ثم الزيتون الاخضر أو الاسود حسب الرغبة ثم كمية متوسطة من حبيبات الذرة ثم رشة قليلة من الزعتر ثم شرائح الطماطم.
3. توضع في الفرن لمدة 15 دقيقة ثم تقدم.

البيتزا بالخضار

إنها وصفة شهية ولذيذة يحبها الجميع ... قد لا تتقن إعدادها من الوهلة الأولى لكن مع الوقت ستتعلم إعدادها

المقادير

للعجينة

- كوبان طحين
- حليب أو ماء دافئ للعجن
- ملعقة صغيرة خميرة فورية
- ملعقة صغيرة سكر
- ملعقة صغيرة ملح
- ثلث كوب زيت

للحشو

- كتشب، صلصة حارة
- فلفل أخضر بارد
- طماطم
- زيتون
- فطر
- جبنة موزاريلا + جبنة شيدر

الطريقة

1. نخلط جميع مقادير العجينة مع بعضها البعض ونحركها باليد، وكلما أصبحت العجينة كثيرة الماء نضيف إليها الطحين حتى تصبح مناسبة، مع ملاحظة رفع الأيدي لأعلى عند العجن ليدخل فيها الهواء.
2. بعد الانتهاء من العجن نغطي العجينة بقطعة نظيفة من القماش ونضعها في مكان دافئ حتى تتخمر.
3. نضرب عصفورين بحجر واحد، في أثناء تخمر العجينة نقوم بتقطيع الفلفل الأخضر البارد والطماطم والزيتون والفطر قطع صغيرة.
4. نبشر جبنة الموزاريلا والقليل من جبنة شيدر للطعم.
5. عند تخمر العجينة نفردها في صينية بعد وضع القليل من الزيت على الصينية لمنع التصاق العجينة بالصينية.
6. عند الانتهاء من فرد العجينة نقوم بعمل ثقوب بالعجينة باستخدام الشوكة للتأكد من دخول الهواء في العجينة. نضع الكاتشب على العجينة ونضع القليل من الصلصة الحارة للنكهة.
7. نوزع الخضار التي قمنا بتقطيعها مسبقا على العجينة بطريقة منسقة ثم ننثر الجبنة عليها بطريقة متناسقة. عند الانتهاء من ذلك كله نضع العجينة في الفرن.
8. لا بد من متابعة عملية استواء البيتزا في الفرن حتى لا تحترق، صحتين.

ملاحظة: يمكن إضافة اللحم المفروم أو الدجاج إلى البيتزا، لكنها في هذه الحالة لن تكون بيتزا بالخضار.

بيتزا تطير العقل!!

هذه البيتزا واحدة من الوصفات الرهيبة.

المقادير

- **3 أكواب دقيق رقم 1**
- **2/1 كوب حليب بودرة**
- **3 ملاعق كبيرة زبدة**
- **2/1 كوب ماء دافىء**
- **2 ملعقة صغيرة خميرة**
- **2 ملعقة صغيرة بيكنج باودر**
- **2/1 ملعقة صغيرة سكر**
- **2 ملعقة صغيرة ملح**

الطريقة

1. **تذوب الخميرة في الماء الدافىء مع السكر وتترك حتى تتفاعل.**
2. **ينخل الدقيق مع البيكنج باودر ثم يضاف الملح والحليب البودرة.**
3. **تقطع الزبدة إلى قطع صغيرة وتفرك مع الطحين مع رفع اليد أثناء الفرك للسماح بدخول الهواء.**
4. **يضاف خليط الخميرة وقليل من الماء حتى تتكون لديك عجينة طرية لا تلتصق باليد.**
5. **تغطى بفوطة مبللة قليلاً وتترك تتخمر مدة ساعتين ثم تفرد في صينية مدهونة وتوضع عليها مكوناتك المفضلة وألف صحة وعافية.**

بيتزا سريعة

بيتزا سريعة التحضير، تعجن فى 5 دقائق

المقادير

- كوب زبادى
- 2 بيض
- ربع كوب زيت
- ملعقة صغيرة خميرة
- ملعقة صغيرة سكر
- نصف كوب ماء دافيء
- دقيق حسب العجينة
- قليل من الملح

الطريقة

1. تذوب الخميرة والسكر في نصف كوب من الماء الدافيء.
2. تخمر العجينة فى مكان دافيء ثم توضع على الدقيق وباقى المقادير ونزود دقيق حسب العجينة وإذا احتاجت إلى ماء نضع قليل من الماء الدافيء حتى تصبح عجينة ناعمة متماسكة.
3. نتركها تخمر لمدة ساعة في مكان دافيء.
4. ندهن الصواني زيت ونفرد العجينة ونضع فوقها الجبنة والزيتون وحلقات الطماطم وأى اضافات ريدها وتخبز فى فرن متوسط الحرارة لمدة نصف ساعة وبالهناء.

بيتسا بالمفروم والجبنة

المقادير

- ربع كيلو أو كوب ونصف دقيق
- ملعقة خميرة بيرة
- نصف فنجان زيت
- ملعقتين حليب بودرة
- القليل من الملح
- ماء حسب الحاجة

الحشو

- ربع كيلو لحم مفروم
- نصف بصلة مفرومة
- حبتين ثوم مفرومين
- صلصة طماطم حسب الرغبة
- قليل من الملح والبهارات المفضلة

الطريقة

1. نجهز الخميرة بخلط الخميرة مع ربع ملعقة صغيرة من السكر وماء دافئ ونتركهم 5 دقائق.
2. نأخذ الدقيق ونضعه في صحن ونصب خليط الخميرة على الدقيق وكذلك الزيت والحليب والملح ونعجنه بالماء وتكون العجينة ليست متماسكة ومن الأفضل أن تكون رخوة بعض الشيء، ونغطي العجين ونضعه جانبا.
3. نأخذ اللحم المفروم ونضعه في قليل من الزيت ونضع فوقه البصل والثوم ونقلبه في مقلاة على النار حتى يحمر ثم نضع عليه القليل من صلصة الطماطم والقليل من الماء ثم نتركه يتشرب قليلا.
4. نحضر العجينة ونفردها بقليل من الزيت حتى تصبح بحجم واحد (أي متساوية الأضلاع) ثم نضعها في الطاجين الذي سيوضع في الفرن ونصب عليها خليط اللحم ونوزعه بالتساوي ولامانع من وضع الجبنة المبشورة فوق اللحم ونضعه في فرن ساخناً لمدة عشر دقائق وتاكلوا بالهناء.

تورتة التونة

المقادير

- علبة تونة
- 1 كوب (20مل) من الكريمة
- 70 غرام من جبنة موزريلا
- 3 بيضات
- عجينة البريزي (انظر الى الأسفل)
- القالب للتارتة

مقادير عجينة البيزي

- بيضة
- 125 غرام زبدة
- 300 غرام (أو 2 و 1/8 كوب) فرينة (دقيق)
- قليل من ملح
- كوب حليب

الطريقة

نحضر عجينة البريزي:

1. نضع الفرينة ثم الملح ثم نضيف زبدة مكعبات ونحك بين أيدينا الخليط حتى تدخل الفرينة مع الزبدة وبعدها نضيف الحليب حتى نحصل على عجينة ثم نتركها ترتاح لمدة ساعة.
2. بعدها نحل العجينة بالحلان على حسب القالب ونضعه في قالب تورتة بعد أن ندهن القالب بالزبدة ونثقب العجينة بالشوكة.
3. نضع فوقهاالتونة بعد أن نصفيها من الزيت.
4. نأخذ الخلاط(المكسور) ونضع فيه الجبنة + البيض + الكريمة وبعد أن يخلط كل الخليط نضعه فوق التونة ونضيف من الفوق جبنة الموزريلا مبشورة ونضعها في الفرن.

جيوب التاجر

المقادير

- 3 كوب طحين أبيض
- 1 كوب طحين أسمر
- 4 ملاعق حليب بودرة
- 1 بيالة زيت
- ذرة ملح
- ذرة سكر
- 1 1/2 ملعقة كبيرة خميرة
- 2 كوب حليب سائل

الطريقة

1. تعجن المقادير السابقة وتترك تخمر لمدة ساعتين في مكان دافئ.
2. تفرد وتقطع دوائر وتغلى في الزيت حتى تنضج.
3. تحشى في الجبن، الخس، طماطم، خيار أو حسب الرغبة، ممكن تونة أو دجاج مع الخس والمايونيز والطحينة، بالعافية عليكم.

خبز التورتيا المكسيكي

خبز التورتيا خبز شعبي مكسيكي مسطح رقيق. يستخدم هذا الخبز لعمل سندويتشات الفاهيتا المكسيكية

المقادير

- **3 كوب دقيق**
- **1/2 ملعقة صغيرة باكينج باودر**
- **1/4 ملعقة صغيرة ملح**
- **1/4 كوب سمن نباتي**

الطريقة

1. **يخلط الدقيق مع الباكينج باودر والملح معا ويخفقوا بالخفاقة اليدوية أو بمحضرة الطعام. يقطع السمن النباتي لقطع صغيرة ويخلط مع خليط الدقيق في محضرة الطعام أو يفرك مع الدقيق بأطراف الأصابع.**
2. **يضاف كوب وربع من الماء الدافيء لمحضرة الطعام وهي تعمل على السرعة البطيئة على دفعات. تترك العجين لنصف دقيقة لتختلط جيدا في محضرة الطعام. يمكن أيضا عجنها باليد إذا لم تكن محضرة الطعام موجودة.**
3. **تجمع العجين معا بشكل كورة وتوضع في صحن عميق مدهون بالزيت. يغطى الصحن بورق شفاف جيدا. تترك العجينة لترتاح لنصف ساعة على الأقل.**
4. **يرش القليل من الدقيق على سطح أملس وتعجن العجينة شيء بسيط وتقسم 8 أو 10 كور صغيرة.**
5. **تدحرج الكور وتغطى وتترك لترتاح لمدة 10 دقائق.**
6. **تفرد الدوائر بالنشابة وتغطى كل دائرة بقطعة من الشفاف بعد رقها.**
7. **يدهن الصاج أو المقلى بقليل من الزيت ويحمى على النار، وكلما نقص الزيت أعيد دهن الصاج.**
8. **توضع دوائر خبز التورتيا التي فردناها سابقا على الصاج واحدة واحدة وتقلب عند تكون الفقاعات في العجينة ويحمر القاع، كل جهة تأخذ أقل من نصف دقيقة على الصاج.**
9. **ترفع التورتيا وتوضع في قدر وتغطى حتى لا تنشف.**

الخبز الفرنسي – معجنات

نوع من الخبز الفرنسي الدسم (مجرب)

المقادير

- كوب حليب دافئى
- ملعقتين خميرة فورية
- ثلاثة أكواب ونصف دقيق أبيض
- بيضة
- ملعقة صغيرة ممسوحة ملح
- ثلاث ملاعق كبيرة سمن أو زبدة
- رشة سكر
- بيضة وشوية حليب لدهن الوجه

الطريقة

1. ينخل الدقيق والملح وتخلط الخميرة والسكر ويضاف الحليب الدافئى والسكر وتفرك.
2. تضاف البيضة والزبدة أو السمن وأنا أعملها بالزبدة وتطلع روعة.
3. تقلب العجينة من فوق إلى أعلى حتى تتكون عجينة متماسكة مطاطة لا تلتصق باليد أو بالإناء ثم يرش شوية دقيق تحت العجينة وتغطى حتى ترتفع.
4. تدهن الصينية بالزيت وتشكل العجينة مستطيلات زى الخبز بطول 15 سم وعرض 5 سم وتعمل شقوق من فوق لزينة الخبز وتدهن بالبيض والحليب وتخبز في فرن حار إلى أن تتحمر وبالهناء والشفاء.

خبز بر

خبز يجيب العضلات

المقادير

- **2 كوب دقيق عبد (دقيق أسمر)**
- **5 كوب ماء**

الطريقة

1. **يعجن وينطل في الصاج.**

خبز عروق

المقادير

- 2 كوب دقيق بر أو حسب عدد الأشخاص
- 1 حزمة بقدونس مفرومة
- ماء للعجن
- ملعقة أكل خميرة
- 1 كوب بصل مفروم
- نصف كوب طماطم مفروم
- نصف كوب لحم مفروم
- ملح وبهارات وكركم

الطريقة

1. ينخل الدقيق ثم يوضع عليه ملعقة صغيرة ملح.
2. يعجن بإضافة الماء حتى تصبح عجينة متماسكة لينة قليلاً وتترك حتى تختمر ويصبح حجمها أكبر.
3. بعدما تختمر العجينة نخلط عليها الكزبرة المفرومة ثم البصل ثم كوب الطماطم ثم البهارات وملعقة صغيرة من الكركم.
4. أخيراً يوضع اللحم في مقلاة أو قدر وينشف من الماء والخلاصة الذي تنزل من اللحم.
5. يوضع اللحم على العجين وتخلط كل المقادير مع بعض وسوف تكون العجينة لينة قليلاً.
6. يؤخذ من العجينة قليلاً وتوضع في مقلاة حارة ممسوحة بقليل من الزيت ويكون شكل العجينة التي موضوعة في المقلاة دائري الشكل ثم نأخذ مرة ثانية بملعقة الطعام قطعة من العجين ونضعها في المقلاة حتى تتحمر ثم نقلبها على الوجه الثاني وهكذا مع كل الأقراص حتى تنتهي كل كمية العجين ويصبح أقراص كثيرة.
7. ملاحضة نضع قليل من الزيت عند الحاجة بين الأقراص وهي على النار وإن شاء لله يعجبكم.

الخمير

المقادير

- 3 أكواب طحين (طحين رقم 1)
- 3 أكواب طحين (طحين رقم 2)
- 4 ملاعق طعام حليب بودرة
- 2 ملعقة صغيرة بيكنج بودر
- ملعقة طعام خميرة سريعة
- 1/2 قالب زبدة حوالي 110 جرام
- 5 بيضات
- ملعقة طعام مثيبة مدقوقة (شمر)
- ملعقة صغيرة ملح
- كوب سح (تمر) مذاب في كمية من الماء كافية لاذابة السح (يمكن استبدالها بـ 4 فنجان قهوة من السكر) حوالي 2 كوب ماء للعجن

لسطح القرص

- بيض مخفوق
- سمسم أو زعتر أو مثيبه

الطريقة

1. تعجن جميع المقادير مع بعض باليد أو بماكنة العجن لمدة ربع ساعة.
2. تترك لتخمر لمدة 2 ساعة تقريبا بوضعها في قدر في مكان دافئ.
3. تؤخذ كمية من العجين بحجم الكف وتكور باليد بعد نثر القليل من الطحين عليها, توضع على صينية مرشوشة بالطحين ثم تفرد بباطن الأصابع على شكل دائري وتقلب أثناء الفرد حتى لا تلتصق بالصينية.
4. يحمل القرص بالكف ويبلل بالماء من على السطح الأعلى للكف ويقلب على المخبز الحار(لأن الماء يساعد على لصق القرص بالمخبز).
5. يمسح سطح القرص بالبيض ويمكن رشه بعد ذلك بالسمسم أو المثيبة أو الزعتر.
6. يقلب المخبز للجهة المقابلة للجمر مع مراقبتة حتى ينتفخ و ينضج سطحه.
7. يعاد المخبز لوضعه السابق ويترك لمدة دقيقة واحدة تقريبا ثم يتم نزعه عن المخبز بواسطة المحماس (أداة تشبه الملعقة وهي مسطحه لنزع أنواع الخبز المحلي من على المخبز).

ملاحظة: يفضل عدم دهنه لاحتوائه أصلا على الزبدة في المقادير.

السمبوسك

المقادير

العجينة

- 4 أكواب دقيق
- 2 كوب ماء
- 2/1 كوب زيت ذرة
- 1 ملعقة صغيرة خميرة فورية
- 4/1 كوب ماء
- رشة ملح

للحشوة

- لحمة مفرومة ناعمة
- بقدونس
- 2 بصلة
- صنوبر
- ملح + فلفل

الطريقة

لعمل العجينة

1. نضع الدقيق في وعاء ونضيف الماء والزيت والملح.
2. نذيب الخميرة في 4/1 كوب ماء فاتر ثم نضيفها إلى المقادير السابقة ونعجنها جيدا.
3. نضع العجينة في وعاء عميق ونغطيها بمنشفة مبلولة ونتركها مقدار ساعة.

لعمل الحشوة

4. نقلي اللحمة والبصل المفروم والصنوبر ثم نضيف البقدونس الناعم.
5. نحشى العجين بالشكل المرغوب.

السمبوسك البرازيلية اللذيذة جدا

المقادير

مقادير العجين

- 2 كوب دقيق
- 1 بيضة
- 1 ملعقة طعام زبدة
- 1 ملعقة طعام زيت
- 1 ملعقة طعام خل
- 1 ملعقة صغيرة باكينج باودر
- 1 ملعقة صغيرة ملح
- 1 ملعقة صغيرة سكر
- 3/4 كوب حليب

مقادير الحشوة

- 1 بصلة صغيرة
- 1 فلفل أخضر
- 1/2 كوب زيتون أسود مقطع قطع صغيرة
- 1/4 كيلو لحمة مفرومة أو جبنة فيتا مع فلفل أخضر مفروم ناعم

الطريقة

لتحضير العجين

1. يوضع الدقيق والباكينج باودر والسكر والملح معا في وعاء عميق ويخلطوا معا.
2. يعمل حفرة في وسط الدقيق ويصب فيها الحليب والبيضة والزبدة الطرية وأخيرا الزيت. تعجن المقادير معا.
3. قد يكون من الضروري إضافة قليل من الدقيق للحصول على عجينة ناعمة ومتماسكة مثل عجينة البيتزا.
4. ترق العجينة بالشوبك حتى تصبح رقيقة للغاية ثم تقطع بواسطة قطاعة دائرية أو كوب إلى دوائر.

لتحضير الحشوة

5. يوضع القليل من الزيت في مقلاة ويضاف له البصل المفروم، بعدها بدقيقتين تضاف اللحمة وتقلب حتى لا تتكتل ثم يغطى المقلى وتترك اللحمة على نار هادئة حتى تستوي.
6. يضاف الفلفل المفروم والزيتون الأسود وبذلك تكون الحشوة جاهزة.
7. تاخذ دائرة من العجين ويوضع في وسطها قليل من الحشو وتغلق بشكل هلال، للتأكد من أن العجين مغلقة على الحشوة، تضغط الأطرف بشوكة.
8. بعد حشي كل الكمية، يسخن زيت غزير للقلي ثم تقلى السمبوسك وصحتين وهناء وأتمنى أن تحوز على إعجابكم.

صفيحة اللحم

المقادير

مقادير العجين

- كيلو (6 كوب) دقيق
- نصف لتر (2 وربع كوب) ماء
- 100 غرام (1/2 كوب) زيت نباتي
- 10 غرام (1 ملعقة طعام) خميرة
- رشة ملح
- رشة سكر

مقادير الحشوة

- 500 غرام لحم مفروم
- 250 غرام (2 حبة وسط) طماطم مفرومه ناعما
- 50 غرام (1/2 حبة) بصل مفروم ناعما
- 50 غرام (1/2 حبة) فليفلة مفرومه ناعما
- 10 غرام (سن) ثوم مهروس جيدا
- 10 غرام بهار
- 25 غرام (2 ملعقة طعام) دبس الرمان (ممكن الإستغناء عنه)
- 10 غرام شطه (في حال الرغبة أن تكون حارة)
- ملعقة صغيرة ملح (أو حسب الرغبة)
- قليل من الصنوبر المنقوع لمدة ساعة أو ساعتان

الطريقة

بالنسبة للعجين

1. نضع الدقيق في وعاء ونضع علية السكر والملح ونحركهم جميعا.
2. نضع عليهم الزيت ويدعك مع الدقيق جيدا حتى يصبح مفتتا.
3. نضع الخميرة ونحركهم ثم نضع الماء عليهم وندعك حتى تتكون لدينا عجينة رخوة ومتماسكة.
4. نقوم بتقطيعها دوائر وتترك لترتاح لمدة نصف ساعة وهي مغطاة.

بالنسبة للحشوة

5. تخلط جميع المقادير مع بعضها.
6. بعد أن تتخمر دوائر العجين نقوم بفردها باليد أو بالنشابة حيث تأخذ الشكل الدائري.
7. نقوم بوضع ملعقعة طعام من الحشوة على دوائر العجين وتمسح على الوجه وتقرص أطرافها بالأصابع أو تطوى من الجانبين لتصبح كالقارب.
8. تدخل الفرن على درجة حرارة متوسطه إلى أن تنضج وتقدم .بالهناء والعافية

العجينة العجيبة!

هذه العجينة هي أفضل ما توصلت له ربات البيوت، فهي بحق عجيبة حيث يمكنك صنع أي شيء منها بدون أي إستثناء (بيتزاء, فطائر, كروسان, سمبوسك, ...) جربيها وسوف تكتشفين انها فعلا عجــــــــــــيبة!

المقادير

التزم بالمقادير وإلا لن تنجح العجينة ولن تصبح عجيبة.

- كوب ونصف دقيق أبيض منخول
- أقل من ربع الكوب زيت أوسمن
- ملعقة صغيرة من الباكينج باودر
- ذرة ملح
- نصف كوب حليب بودرة
- ثلاثة أرباع كوب ماء دافيء
- ملعقة وربع كبيرة من الخميرة
- ملعقتين كبيرتين من السكر

الطريقة

1. تضاف الخميرة والسكر للماء الدافيء وتحرك معا جيدا.
2. يوضع الدقيق المنخول في زبدية عميقة ويضاف الملح والباكنج باودر والحليب، يخلطوا جيدا ثم ينخلوا أكثر من مرة حتى يدخلها الهواء.
3. يضاف الزيت أو السمن ثم يخلطوا جيدا ويفركوا باليدين حتى تصبح كتل صغيرة متفرقة.
4. يضاف الماء بالتدريج حتى يكتسب ليونة نوعا ما.

ملاحظة: العجينة لينة أكثر من العجائن الأخرى فلا داعي للقلق ولا يضاف دقيق حتى لا تفسد.

5. تغطى الزبدية بفوطة لمدة ثلث ساعة.
6. تشكل بحسب الحاجة ثم تدخل الفرن.

إنتباه! نضجها لايستغرق ثلاث دقائق!

عجينة اللوز 1

لذيذة شهية مع البقدونس

المقادير

- ✿ 5 بيضات
- ✿ كوب ونصف سكر
- ✿ كوب ونصف زيت
- ✿ علبة لبن 3%
- ✿ 1 كوب جوز عين الجمل
- ✿ 1 كوب طحين
- ✿ 3/4 كوب كورن فلور
- ✿ 1 كيس خميرة للكعك
- ✿ 1 كيس سكر فانيل
- ✿ 1 كوب جوز الهند
- ✿ 1/2 كوب سكر
- ✿ علبتين لبن زبادي (مثل المراعي أو نادك)
- ✿ قالب زنبركي رقم 24

الطريقة

1. نخلط علبة اللبن مع جوز الهند ومسحوق السكر وندخلة في الثلاجة.
2. نخفق البيض حتى يصبح لونه مائلاً إلى الصفرة.
3. ندخل الزيت والسكر بين آونة وأخرى ونستمر في الخفق حتى يتكون زبد أبيض وعندها نضيف علبة اللبن 3% ونخلط.
4. على حدة نخلط الطحين مع الكورن فلور مع جوز الهند المطحون.
5. نضيف مسحوق الطحين وسكر الفانيل وعندها نضيف البيض للخليط ونخلط جيداً.
6. نخبز في فرن تم تسخينة سلفاً إلى 180درجة مئوية (350 ف) لمدة 40-50 دقيقة.
7. بعد أن تبرد الكعكة ندهن الكريم مع جوز الهند ونزينها بالجوز.

عجينة بيتزا لا تحتاج إلى التخمير نهائياً

المقادير

مجموعة 1

- 1 كوب طحين
- 4/1 كوب زيت
- 2 ملعقة طعام خميرة
- 3 ملعقة طعام سكر
- 3 ملاعق حليب بودرة
- 4/1 ملعقة صغيرة ملح
- 1 و 1/4 كوب ماء دافئ

مجموعة 2

- 2 كوب طحين

الطريقة

1. تخلط مقادير 1 في الخلاط (الجيك) الخاص بالعصير لمدة لا تقل عن 10 دقائق وكلما زادت المدة كانت النتيجة أفضل (سر نجاح العجينة في مدة خفقها).
2. تصب المقادير في زبدية ويضاف لها 2 كوب طحين وتعجن حتى الحصول على عجينة طرية ومتماسكة.
3. تفرد وبواسطة شوكة الطعام يعمل بها ثقوب طبعاً بعد وضعها في صينية الخبز.
4. توضع عليها المكونات وتدخل في فرن تم إشعالة من قبل وتم تخفيف الحرارة على 250 ف - 120 س وتخبز حتى النضج.

عجينة عجيبة لكل شى

إنها عجينة تصلح لكل شى بيتزا _فطا ئر_دوانت.

المقادير

- **3 كوب طحين**
- **3 ملعقة كبيرة حليب بودرة**
- **1 ملعقة كبيرة بيكنج باودر**
- **1ملعقة كبيرة خميرة فورية**
- **1 استكانة (ثلث كوب) زيت**
- **1استكانة (ثلث كوب) سكر**
- **شوية ملح**
- **1 ونصف كوب ماء**

الطريقة

1. **نضع المواد الجافة ونخلطها قليلاً.**
2. **ثم نضع فوقها الزيت ثم الماء ونعجن جيداً.**
3. **نتركها حتى تتخمر ثم نستعملها حسب ماتريدون وبالهناء والعافية.**

عجينة متعددة الاستخدامات

المقادير

- كوب حليب بودرة
- 2 كوب ماء دافيء
- 2 ملعقة خميرة فورية
- نصف كوب زيت
- فنجان سكر
- ملعقة بيكنج باودر
- 4 كوب دقيق

الطريقة

1. يوضع الماء في إناء ويوضع عليه الحليب والخميرة ويحرك.
2. يضاف الزيت والملح والسكر والبيكنج باودر ويحرك.
3. يوضع كوبين الدقيق فوق الخليط السابق ويخلط.
4. يضاف باقي الدقيق بالتدريج وتعجن باليد حتي تصبح طرية.

ملاحظة: من ناحية البيتزا نقلل السكر. هذي العجينة تصلح لأي فطيرة وأي بيتزا وبالعافية.

فركس رائعة ولذيذة

المقادير

- 5 كوب دقيق
- كوب حليب
- ملعقة صغيرة خميرة بيره
- ملعقة كبيرة بيكنج باودر
- زيت للقلي

الطريقة

1. تخلط جميع المقادير مع بعضها تم تترك حتى تخمر.
2. بعد ذلك تفرد بالنشاب وتقطع بكوب وتقلى فى زيت غزير.
3. بعد أن تبرد تشق بالسكين وتحشى بتين وهريسة حرا وزيتون وصحتين وهناء.

فطائر الدجاج

المقادير

- 1/2 صدر دجاجة متوسطة مخلي من العظام ومنزوع الجلد
- ملعقة كبيرة زبدة
- ملعقة كبيرة دقيق
- كوب حليب
- 4 ملاعق كبيرة ذرة صفراء مغلية ومصفاة
- فنجان خضراوات مشكلة سوتيه
- 2 كيلو عجينة جاهزة
- ملح وفلفل
- بيضة مضروبة للتلميع

الطريقة

1. يغسل صدر الدجاجة ويقطع مكعبات صغيرة.
2. يذاب الزبد في حلة (قدر) وتضاف مكعبات الدجاج ويقلب المقدار.
3. يضاف الدقيق ويقلب من 1 إلى 2 دقيقة ثم يضاف الحليب ويقلب المقدار حتى يغلظ نوعا ما.
4. تضاف الذرة والخضراوات ويتبل المقدار ويطهى مدة 5 دقائق مع التقليب ويترك حتى يبرد.
5. يسخن الفرن وتفرد العجينة على شكل مستطيل كبير بسمك 6 ملليمترات وتقطع إلى 8 أجزاء.
6. يوضع مقدار ثمن الحشو في وسط كل مستطيل و تدهن الحواف بالماء وتطوى الجوانب الطويلة نحو الوسط، مع ضغط الحواف سويا بحيث تشكل فطيرة.
7. توضع في صاج فرن وتدهن بالبيضة المخفوقة وتخبز في الفرن حتى يصبح لون الفطائر ذهبيا وتقدم مع شرائح الخيار والجرجير.

فطائر لذيذة وسريعة

المقادير

- كوب ماء
- ملعقة خميرة
- ثلاث ملاعق حليب بودرة
- بيالة زيت
- رشة ملح
- فنجان سكر
- 2 كوب طحين
- الحشو:
- جبن فيتا
- بقدونس مفروم

الطريقة

1. يوضع الماء والخميرة والحليب والملح والسكر والزيت في إناء ويخلطون مع بعض.
2. ثم يوضع الطحين ويعجن باليد وإذا احتاج إلى طحين يضاف بحيث تكون متماسكة وتترك لتخمر لمدة نصف ساعة.
3. إذا كان الجو بارد يسخن الفرن وتوضع العجينة داخله وهو غير مشتعل.
4. الحشوة: يخلط الجبن مع البقدونس.
5. بعد أن تخمر تشكل العجينة على حسب الرغبة وتحشى، إن شاء الله تعجبكم.

الفطير

المقادير

- ربع كيلو دقيق
- ملعقة ملح
- ملعقة زيت
- نصف لتر ماء

الطريقة

1. يخلط الملح مع الماء جيداً.
2. يضاف الدقيق رويداً رويداً مع تحريكه.
3. يزود الدقيق حتى يتماسك المخلوط.

الفطير المشلتت

المقادير

- 1 كيلو دقيق نوعية ممتازة
- 1/2 كيلو زبدة
- 1 ملعقة صغيرة باكينج باودر
- 1 كوب سكر
- 1 كوب ماء

الطريقة

1. يخلط السكر والدقيق والباكينج باودر معا.
2. تقطع الزبدة لقطع صغيرة، ثم تضاف لخليط الدقيق.
3. يعجن الزبد مع الخليط بأطراف الأصابع حتى تتكون لدينا كباتيل عجين صغيرة.
4. توضع العجين فوق مكان كبير مسطح مرشوش بالدقيق.
5. تفرد العجينة بالنشابة حتى تصبح بعرض 1/2 سم (1/3 انش).

لمنع التصاق العجينة بالسطح المستخدم للرق: ترش العجينة بالماء بين الحين والآخر.

6. تقطع العجينة لعدة قطع متساوية.
7. تفرد كل قطعة من العجين حتى تصبح رقيقة جدا.

كيفية رق العجين:

8. يضغط على العجينة بالنشابة الى الأمام ثم ترفع النشابة بخفة وبسرعة. تعاد نفس العملية حتى تصبح العجينة رقيقة جدا. ترش العجينة بالقليل من الدقيق أثناء رق العجينة حتى لا تلتصق العجينة بالسطح المستخدم للرق.
9. تدهن صينية دائرية بزبدة مذابة.
10. توضع قطعة من العجينة المرقوقة في الصينية وتدهن بالزبدة ثم توضع قطعة أخرى وتدهن بالزبدة وهكذا حتى تنتهي الكمية.
11. تخبز في فرن حرارته 180 س (350 ف) حتى يشقر سطح العجينة.
12. يرفع الفطير المشلتت من الصينية.
13. يأكل ساخنا أو بارد مع العسل أو مع الجبن المالح.

فطيرة السبانخ بالبف باستري

المقادير

خلطة السبانخ

- باكيت سبانخ مثلجة
- علبة واحدة عجينة بف باستري (10 شرائح داخل العلبة)
- دجاجة مسلوقة ومقطعة شرائح رفيعة
- علبة مشروم (فطر)
- 3 بصلات(شرائح)
- علبة جبن شيدرالقابل الدهن (مثل المراعي أو الكرفت)
- زيت نباتي
- ملعقة صغيرة بهارات
- 2 ملعقة طعام كاري
- مكعب مرقة الدجاج
- القليل من الملح

مقادير البشاميل

- قالب زبدة (113 غرام)
- 5 ملاعق طعام ممتلئة طحين
- ليتر (4 أكواب) حليب

الطريقة

طريقة البشاميل:

1. يوضع قالب الزبدة على النار حتى يذوب ويضاف إليه الطحين حتى يختلط جيداً.
2. يضاف ليتر الحليب ويقلب الخليط مع إضافة القليل من الملح والفلفل الأسود حتى يثخن المزيج (تقريبا 10 دقائق) ثم يرفع من على النار ويترك جانبا مع تغطيته.

مقادير خلطة السبانخ:

3. يوضع البصل مع الزيت النباتي على النار ويترك ليتحمر.
4. يضاف السبانخ ويحرك على النار حتى يجف ماؤه.
5. يوضع المشروم على السبانخ ثم البهارات والكاري ومكعب خلاصة مرقة الدجاج ويقلب الخليط جيدا.
6. يضاف الدجاج المقطع ويقلب حتي يتجانس الخليط ثم يوضع جبن شيدر وثم البشاميل ويقلب الكل جيدا ويترك 3 دقائق على النار ثم يرفع.
7. يتم فرد كل شرائح البف بيستري بالنشابة بالشكل المناسب لحجم الصينية الخاصة بالفطيرة مع ترك شريتحين على جنب لاستخدامهما لاحقا.
8. يدهن القالب بالقليل من الزيت وتوضع شرائح العجينة لتغطي قاعدة وجوانب الصينية.
9. يتم صب خليط السبانخ على البف بيستري بالكامل.
10. تأخذ الشريحتين اللتان تم تركهما على جنب ويتم فردهما بالنشابة ثم تقطيعهما على هيئة شرائط طويلة.
11. يتم ترتيب شرائط العجينة بالطول والعرض على شكل شطرنج أو شبك #.
12. يتم إخال الصينية بالفرن على درجة حرارة متوسطة لمدة لا تقل عن 25 دقيقة حتى تنضج العجينة ويتحمر السطح.
13. **بالهناء و الشفاء ... صدقوني الأكلة مو طبيعية .. وراح تعجب الكبار والصغار.**

كرواسان

طبق لذيذ وجميع الأطفال والكبار يحبون أكله.

المقادير

- **5 كوب دقيق**
- **ملعقتين خميرة**
- **قليل من الملح**
- **قليل من الحليب**
- **2 كوب زبدة**

الطريقة

1. **يعجن الدقيق مع الخميرة والملح والحليب.**
2. **ترق العجينة وتوضع الزبدة في وسط العجينة وترق 3 مرات ثم توضع في الثلاجة.**
3. **تخرج العجينة وترق مرة أخرى ثم ترق لآخر مرة وتقطع مثلثات بعد أن تفرد بشكل مستطيل.**
4. **تلف المثلثات بشكل السويس رول وتترك لتتخمر.**
5. **بعد أن تختمر، تمسح بالبيض وتدخل الفرن حتى يشقر قاعها.**

كروسان

ملاحظة: هذه المقادير خاصة لعمل 6 قطع فقط. ملحوظة هامة جداً: يمكنكم عمل الدنش والبايته اللذيذ من هذة العجينة بعد إضافة ملعقة سكر إضافية للمقادير.

المقادير

- 250 جرام (2 كوب) دقيق أبيض
- 125 جرام لبن
- 125 جرام زبدة طبيعى
- ملعقة صغيرة سكر
- نصف كوب ماء
- ملعقة صغيرة خميرة جافة
- ملعقة صفيرة ملح
- بيضة
- بيضة مخفوقة بقليل من اللبن لدهن الوجه قبل الخبيز بالفرن

الطريقة

1. بعد فرد العجينة تقطع على شكل مثلث أو هرم ويبدء لفه من أسفل أى القاعدة حتى آخر المثلث ويوضع على شكل هلال.
2. في قالب التسوية ويعمل واحدة تلي الأُخرى ويوضع فى مكان دافيء لمدة ساعة حتى يخمر وبعد ذلك يدهن بالبيض المخفوق.
3. يدخل الفرن لمدة 30 دقيقة فى فرن عالي الحرارة أى 220 درجة تقريباً وبالهناء والعافية.

الكروسان السهل

مع أن هذا الكروسان ليس مماثلا تماما للكروسان الموجود في الأسواق، إلا أنه قريب منه جدا ولذيذ للغاية وطريقته أسهل بكثير من طريقة تحضير الكروسان العادي، ولكن من المهم إتباع الخطوات بدقة.

المقادير

- 1 كوب حليب دافيء
- 1 ملعقة صغيرة سكر
- 1 ملعقة طعام خميرة فورية
- 1 كوب دقيق
- 3/4 كوب حليب
- ملعقة صغيرة ونصف ملح
- 1/4 كوب سكر
- 1 بيضة، مخفوقة
- 1/2 كوب (113 غم) زبدة، تذوب وتترك لتبرد
- 4 كوب دقيق
- 1 كوب زبدة (227 غم) باردة
- 12 أو 16 شرحة جبنة مازرولا (اختياري)
- بيضة مخفوقة مع قليل من الماء البارد

الطريقة

1. تذوب ملعقة السكر في الحليب الدافيء. تضاف الخميرة ويترك الخليط 10 دقائق، بعدها يحرك الخليط جيدا ثم يضاف إليه كوب الدقيق ويضرب معا جيدا. يضاف الحليب والسكر والبيض للمزيج ويضرب معا حتى يذوب السكر. تضاف الزبدة الذائبة وتضرب مع الخليط.
2. في وعاء كبير وعميق، يوضع الدقيق والزبدة الباردة المقطعة لمكعبات. تفرك الزبدة مع الدقيق بأطراف الأصابع أو تضرب بمحضرة الطعام حتى تتكون لدينا كتل بحجم حبات البازلاء (لا تكون الكتل صغيرة للغاية).
3. يضاف الخليط السائل الذي حضرناه في البداية لخليط الدقيق. يخلط المزيج معا حتى يتجانس.
4. يغطى الوعاء بالورق الشفاف جيدا ويترك في الثلاجة على الأقل 4 ساعات ويفضل أن يترك لليلة كاملة.
5. يخرج من الثلاجة ويجمع العجين ويضغط بخفة للتكون لدينا كرة. توضع كرة العجين على سطح مرشوش بالدقيق وتقسم لأربعة أقسام.
6. يفرد كل قسم بالنشابة لدائرة قطرها 30 أو 40 سم. تقطع كل دائرة الى 6 أو 8 مثلثات (بنفس الطريقة التي تقطع بها دائرةالبيتزا).
7. لعمل الكروسانة، تقسم شريحة المازرولا الى مثلثين ويوضع مثلث من الجبنة على العجينة (تكون قاعدة الجبنة على قاعدة العجينة) وتلف الكروسان من الجزء العريض (قاعدة المثلث) باتجاه رأس المثلث. تشكل بشكل هلال وتوضع في صينية غير مدهونة. تترك لتنتفخ وتختمر في جو الغرفة حتى يتضاعف حجمها (ساعتين أو أكثر).
8. يدهن وجه حبات الكروسان بالبيض المخفوق مع الماء البارد وتخبز في فرن حرارته 180 س (350 ف) في الطبقة الوسطى من الفرن لمدة 15 – 20 دقيقة حتى تصبح ذهبية اللون.

كعك بالطريقة السودانية

المقادير

- كوب سمن ساخن
- 3 أكواب دقيق
- ملعقة كبيرة فانيلا
- ملعقة كبيرة باكينج باودر
- فنجان من السمسم المحمص
- ملعقة كبيرة ملح مضافة إلى كوب ماء
- مقدار ملعقة من الكافور

الطريقة

1. ينخل الدقيق ويضاف إليه الكافور الناعم + الفانيلا والباكينغ باودر والسمسم.
2. ثم يضاف السمن الساخن إلى الدقيق ويعجن.
3. ثم يضاف مقدار من الماء المخلوط بالملح.
4. يقطع إلى أشكال مختلفة ويخبز في فرن حار ويضاف إليه السكر بعدالخروج من الفرن وبالهناء والشفاء.

محشي البف باستري

المقادير

- عجينة رقائق البف باسترى
- خلطة لحم مفروم + صنوبر (مثل حشوة السمبوسة)
- عيش أو رز مشخول

الطريقة

1. يخلط الرز مع خلطة اللحم.
2. تحشى كل قطعة من العجينة بقليل من الحشوة.
3. توضع بصينية مدهونة قليلا بالزيت.
4. تدهن البف باسترى بالبيض من الخارج وتدخل الصينية الفرن حتى تنتفخ وتحمر.

معجنات خبز إيراني بالبيت

المقادير

- 3 أكواب طحين
- ملعقة متوسطة الحجم خميرة فورية
- ذرة ملح
- كوب ونصف ماء

الطريقة

1. تخلط جميع المقادير مع بعض حتى تتكون عجينة طرية ومتماسكة.
2. ندعها ترتاح نصف ساعة حتى تتخمر العجين.
3. بعد ذالك نقطع العجين إلى 7 كور كحجم الخوخة.
4. نفردها بنشاب حتى تصبح كحجم البيتزا وتكون رقائق.
5. نضعها في صحن البيتز ويكون مدهون بزيت من الأسفل ووجه الخبزة وتخبز في الفرن من الأعلى فقط.

مناقيش الزعتر

السر في إضافة الماء لخلطة الزعتر هو لتبقى المناقيش طرية حتى بعد الخبز.

المقادير

العجينة

- **2 كوب دقيق**
- **1/2 كوب ماء دافىء**
- **2 ملعقة صغيرة خميرة**
- **1/2 ملعقة صغيرة ملح**
- **1/2 ملعقة صغيرة سكر**
- **1/4 كوب زيت**

خلطة الزعتر

- **6 ملاعق زعتر أخضر مكلَف (بالسمسم والبهارات الأخرى)**
- **1/2 كوب زيت زيتون**
- **1 ملعقة طعام ماء**

الطريقة

1. **توضع الخميرة والسكر و 2 ملعقة طعام ماء دافىء في كوب ويضرب المزيج بالشوكة.**
2. **يوضع الكوب في مكان دافىء مدة 5 دقائق حتى ينتفخ المزيج.**
3. **ينخل الدقيق والملح والسكر في طبق كبير، أو يقلبوا معا باستخدام المضرب اليدوي، ويصب مزيج الخميرة مع كمية الماء والزيت في وسط الدقيق.**
4. **تخلط السوائل والدقيق ثم يجمع ويعجن باليد لمدة بضع دقائق.**
5. **تترك العجين في مكان دافيء حتى تتضاعف.**
6. **ينثر قليل من الدقيق فوق الرف ويقلب العجين عليه.**
7. **تقطع العجين لكرات وتترك خمس دقائق لترتاح العجين.**
8. **تسطح كل كرة من العجين بباطن اليد ثم بالشوبط حتى تشكل دائرة رغيف سماكته حوالي 1/2 سم.**
9. **تحضير خلطة الزعتر: في صحن عميق قليلا يخلط الزعتر مع زيت الزيتون والماء جيدا.**
10. **يفرد الحشو فوق قطع العجين وتصف المنقوشات في صينية مدهونة بالزيت والدقيق وتوضع الصينية في الطبقة الوسطى من فرن حرارته 200 س (400 ف) حتى يشقر قعر حبات المناقيش، ترفع الصينية من الفرن وتقدم.**

الاكلات الرئيسيه

أرز أصفر بالدجاج والخضروات

المقادير

- صدور دجاج مكعبات
- أرز
- مكعبات من البطاطس والجزر والكوسا
- شريحة زنجبيل طازج
- فصان ثوم مفرومان
- بصلتان مفرومتان
- حبات من الهيل والقرنفل
- ملعقة صغيرة من(كركم-قرفة-بهار مخلوط)
- ملح
- قليل من ماء الورد

الطريقة

1. نسلق الدجاج ونضيف له قليل من الملح وقليل من الكركم أو الزعفران والهيل والقرنفل ويترك حتى ينضج ثم يوضع جانبا.
2. نسلق الرز في مرقة الدجاج نصف استواء ويصفى ويرش عليه ماء الورد وقليل من الزعفران.
3. في قدر آخر نحمر البصل والثوم والزنجبيل المفروم ثم نضع الخضروات ونقلب ثم نضع البهار المخلوط والملح والكركم والدجاج ويقلب ويترك مدة 15 دقيقة.
4. نضع الأرز فوق الخلطة ويترك على الحديدة الفاصلة عن النار لمدة ربع ساعة ويقدم مع اللبن (الزبادي) وبالهناء والعافية.

الأرز البرياني

المقادير

- ✿ دجاجتان منزوعتا الجلد ومقطعتان
- ✿ 3 علبة لبن زبادي
- ✿ 2 حبة بصل
- ✿ 5 فصوص ثوم
- ✿ البهارات (قرفة ، قرنفل ، هيل ، كركم ، شطة حمراء ، زعفران)
- ✿ 3 كاسات رز

الطريقة

1. يتبل الدجاج باللبن الزبادي مع قرفة وقرنفل وهيل وملح ويترك لمدة ساعة.
2. تحمر بصلتين متوسطتين الحجم مقطعتين شرائح حتى تصبح ذهبية اللون ويوضع عليه الثوم ثم يرفع من على النار ويصفى من الزيت.
3. يوضع نصف البصل في قدر ويضاف إليه مسحوق الكركم والملح والشطة الحمراء مع ملعقة من الزيت ثم توضع عليها خلطة الدجاج ويوضع الجميع على نار هادئة حتى ينضج.
4. يسلق الرز نصف سلق ثم توضع طبقة من الرز فوق خلطة الدجاج وفوقها نصف البصل المتبقي ثم توضع طبقة رز أخرى ويوضع عليها الزعفران بعد أن يحل بالماء ويغطى جيداً ويترك على نار هادئة.
5. يقلب القدر على صحن دائري وتزين باللوز والزبيب والفلفل الأخضر.

الأرز بالبشاميل

المقادير

- 1 كوب رز
- مقدار من البسلة (البازلاء) المسلوقة
- 2 جزرة مقطعة مكعبات صغيرة ومسلوقة
- كمية من العصاج (حسب الرغبة وليس ضروري)
- بشاميل

الطريقة

1. يطهى الأرز بالطريقة العادية (يفلفل).
2. يضاف إليه الخضار والعصاج مع القليل من الفلفل الأسود.
3. يصب قليل من البشاميل فى صينية الطهي أو طبق بايركس ثم يوضع الأرز والخضار بعد تقليبهم معاً.
4. بعد ذلك يصب باقي مقدار البشاميل فوق الأرز ويوضع فى الفرن لمدة 45 دقيقة حتى احمرار وجه الصينية وبالهناء والشفاء.

الأرز بالخضار

الأرز بالخضار أكلة صينية خفيفة.

المقادير

- **2 كوب رز بسمتي**
- **جزرة وسط**
- **بصل أخضر**
- **كوب ملفوف مبشور**
- **2 ملعقة زبدة**
- **2 ملعقة زيت ذرة**
- **2 كوب ماء**

الطريقة

1. **يغسل الرز وينقع حوالي نصف ساعة.**
2. **يقطع البصل ويحمر بالزيت ويضاف عليه الجزر المبشور ثم يضاف الملفوف المبشور ويحمر مع التقليب خمس دقائق ويضاف الملح والبهار حسب الرغبة.**
3. **تضاف الزبدة ونقلب جيدا ثم يضاف الرز ويقلب حتى يصبح لونه ذهبي.**
4. **يضاف الماء ويقلب مدة عشر دقائق على نار قوية ثم يوضع على نار خفيفة لمدة ربع ساعة وصحة وعافية.**

أرز بالخضار والبشاميل

المقادير

- 3 كوب أرز
- 2/1 كيلو لحم مفروم
- 400 جرام خضار مشكل(بازلاء - جزر- فاصوليا خضراء)
- صلصة البشاميل
- 4 حبات بصل
- جبن مبشور
- ملح وفلفل
- ملعقة كبيرة زيت

الطريقة

1. يتم سلق الأرز في 5 أكواب ماء.
2. توضع الخضروات في قليل من الماء أو المرقة على النار لمدة 20 دقيقة ثم تصفى.
3. يتم تسوية اللحم: يوضع البصل المبشور في وعاء به زيت إلى أن يأخذ اللون الذهبي ثم يضاف اللحم والفلفل والملح ويقلب ثم يضاف قليل من الماء ويترك حتي النضج.
4. يخلط جميع ما سبق ثم يضاف على الوجه البشاميل والجبن المبشور ويوضع في الفرن لمدة 30 دقيقة في درجة حرارة متوسطة (375 ف - 180 س).

أرز بشرائح اللحم

المقادير

- 2 كوب أرز
- 1 جزرة
- 1 فلفل أخضر
- 500 جم شرائح لحم
- 4 ملاعق طعام سمن
- بصلة صغيرة
- ملح وفلفل
- مرقة لحم

الطريقة

1. يتبل اللحم بالبصل والفلفل والملح.
2. يحمر الأرز بالسمن ويضاف اليه الجزرة المبشورة والفلفل الاخضر المقطع ويقلب.
3. تصف شرئح اللحم فى صينية ويوضع فوقها الأرز ويسقى بالمرقة ويترك ليستوي ثم يقلب وبالهناء.

الأرضي شوكي المحشي

طبق يقدم إلى جانب الأرز.

المقادير

- 15 حبة أرضي شوكي
- نصف كيلو صدر دجاج مطحون
- بيضيتين
- ملح
- فلفل أسود مطحون
- ملعقتان من الدقيق
- حبتين ليمون
- زيت للقلي

الطريقة

1. ينظف الأرضي شوكي من الورق لتبقى القاعدة فقط ويوضع في وعاء مع ماء وعصير ليمونة واحدة لكي لا يسود.

للحشوة:

2. يخلط الدجاج المفروم مع الدقيق والملح والفلفل والبيض ومن ثم يتم وضع الحشوة على الأرضي الشوكي.
3. يقلى من الجانب المحشو أولا وبعدين من الجانب الآخر.
4. بعد القلي يوضع في طنجرة ويغمر بالماء وبعصير الليمونة الثانية وقليل من الملح ويطهى لمدة ساعة.
5. يمكن تقديم الوجبة مع الأرز أو بدونه.

أقراص الدجاج

إنها أكلة سهلة وسريعة التحضير وتستعمل كطبق جانبي.

المقادير

- **8 صدور دجاج منزوعة الجلد والعظم، مفرومة ناعم**
- **بصلتين متوسطتي الحجم**
- **2/1 كوب بقدونس، مفروم ناعم**
- **7 ملاعق كبيرة بقسمات**
- **فلفل أسود وملح حسب الرغبة**
- **2/1 ملعقة صغيرة كمون**
- **زيت للقلي**

الطريقة

1. **تخلط جميع المكونات مع ترك القليل من البقسمات.**
2. **نقرص الدجاج ونغطيه بطبقة رقيقة من البقسمات.**
3. **يقلى بزيت غزير ثم يقدم ساخناً مع البطاطا المقلية.**

أكلة تونسية صفاقسية

المقادير

- كيلو سمك
- كيلو كسكسي
- 20 سل (4/5 الكوب) زيت زيتون
- طماطم
- معجون ثوم
- ملح
- كمون
- فلفل أكحل
- فلفل أخضر

الطريقة

1. ينظف السمك و نرش عليه قليل من الملح و يترك جانبا.
2. نأخذ القدر مع الزيت و نضعه على نار هادئة إلا أن يحمى الزيت ونضع شرائح من البصل (رأس بصل) حتى ينضج.
3. نضع الطماطم والكمون والثوم وفلفل أحمر مع التحريك لمدة 15 دقيقة.
4. نضع السمك و نصب الماء (1 لتر).
5. نضع الفلفل أخضر مملح وفي بداية التحضير ننفخ الكسكسي بالماء ثم نضعه في قدر على نار هادئة إلا أن ينضج.
6. بعد نصب المرق على الكسكسي مع تركه لمدة 10 دقائق و تأكل بالشفاء.

أكلة ليبية الرشتة المبكبكة

أكلة ليبية شعبية رائعة المذاق.

المقادير

- كيلو دقيق أبيض
- كوبين ماء للعجن

المرق

- علبة صغيرة طماطم معجون
- ملعقة فلفل أحمر
- قليل من الكركم
- ملح
- قليل من الزيت
- بصلة واحدة
- حمص
- قليل من الحلبة والعدس
- قليل من القديد{لحم مجفف} إذا كان غير متوفر فلا يستعمل اللحم العادي
- حبتين بطاطس

الطريقة

1. يعجن الدقيق بحيث تكون العجينة صلبة.
2. تترك حتى ترتاح لمدة نصف ساعة ثم تحل بالعصا على هيئة دائرة سمكها 10 مل.
3. يرش عليها الدقيق كلها ثم تلف على العصا وتقطع طوليا ثم تقطع بالعرض بحيث تكون كل قطعة مستطيل عرضة 3 سم ثم تقطع قطع صغيرة طولها 3 سم وعرضها 10مل.

بالنسبة للمرق:

4. يوضع الزيت على النار ثم البصلة مفطعة شرائح ثم الطماطم ثم الفلفل والكركم والملح والحمص وقليل من الماء ثم اللحم المجفف القديد ثم الحلبة والعدس ثم البطاطس.
5. تترك لينضج البطاطس ويضاف حوالي ثلاثة أكواب ماء ثم توضع كمية الرشتة وتنقص النار بعد غليها قليلا وهي تحتاج حوالي 20 دقيقة.
6. ممكن إضافة قليل من الثوم المدقوق وقليل من الكسبرة والكروية وراس فلفل أخضر حار وبالهناء والشفاء.

اكلة ليبية اسمها بازين

المقادير

- كيلو من دقيق الشعير
- لتر ونصف ماء
- نصف كيلو لحم
- بصلة
- علبة معجون طماطم
- قليل من الفلفل الحار
- ملح

الطريقة

1. يوضع الماء فى القدر مع قليل من الملح.
2. يصب الدقيق دفعة واحدة ويوضع في وسطة قطعة من الخشب بطول 30 سم وعرض 5سم تستخدم لعجن الدقيق بعد غلية 60 دقيقة علي نار هادئة.
3. لعمل المرق: بوضع قليل من الزيت ويقلب فيه بصلة مفرومة مع اللحم ومعجون الطماطم والفلفل.
4. يصب المرق على العجين بعد تدورها (بعد تكور العجين).

البامية الخضراء باللحم والكزبراء

المقادير

- 1 كيلو بامية
- 2/1 كيلو طماطم أو ملعقة طعام صلصة طماطم
- 2/1 كيلو لحم
- 2/1 كوب زيت زيتون أو زيت ذرة
- رأس ثوم
- حزمة كزبرة خضراء
- ملح، بهار
- 2/1 ليمونة
- 4 كوب ماء

الطريقة

1. تقطع قمع البامية وتغسل.
2. يقشر الثوم وتغسل الكزبرة وتفرم ثم تدق الكزبرة مع سنين من الثوم والملح.
3. يقطع اللحم قطع متوسطة الحجم ويقلب في قدر موضوع فيه قليل من الزيت على نار متوسطة.
4. تغلى الماء وتضاف للحم ويضاف قليل من الملح والبهارات ويترك اللحم على نار هادئة حتى يستوي مع ملاحظة نزع الزفر عند ظهوره.
5. يحمى زيت الزيتون وتحمر البامية وأسنان الثوم المتبقية.
6. عند استواء اللحم، يرفع عن النار ويوضع في قدر نظيف ويضاف له الكزبرة المدقوقة والطماطم المقشرة والمفرومة أو صلصة الطماطم ويقلب الجميع قليلا على النار ثم يصب فوقها البامية ويضاف إليها مرق اللحم بعد تصفيتها (تضاف كل المرقة أو جزء منها بحسب الرغبة، لمرقة كثيفة يضاف كوب أو اثنين من المرقة فقط).
7. يضاف عصير نصف ليمونة أو دبس الرمان وتترك البامية على النار حتى تنضج.
8. تقدم ساخنة مع الرز المطهو أو الخبز الساخن والزيتون أو المخللات.

بانكيك السبانخ

من أسهل الوجبات وأخفها.

المقادير

مقادير البانكيك

- واحد ونصف كوب دقيق
- 2 كوب لبن حليب
- 3 بيضات
- ملح، فلفل
- سمن للتحمير

الحشو

- 6 ملاعق سبانخ بيوريه
- 4 ملاعق جبن رومي

الطريقة

1. يقلب اللبن مع الدقيق.
2. يضرب البيض بالشوكة جيداً ويضاف إلى اللبن والدقيق ويتبل بالملح والفلفل.
3. يصفى الخليط بالمصفاة القمع.
4. يقدح قليلا من السمن في طاسة (مقلاة) ويؤخذ من الخليط السابق قدر كبشة بحيث تملأ الطاسة تماما على شكل قرص وبحيث تكون غير سميكة.
5. ترفع على النار حتي تنضج قليلا مع هز الطاسة أثناء النضج ثم يقلب القرص ليحمر الوجه الآخر.
6. ترفع من على النار وتكرر هذه العملية حتي ينتهي المقدار.

طريقة الحشو:

7. يضاف نصف مقدار الجبن الرومي إلى السبانخ وتقلب جيداً.
8. يوضع قرص بان كيك وتفرد طبقة من السبانخ فوقه ويلف على هيئة اسطوانة وهكذا مع باقي الوحدات.
9. ترص الوحدات في طبق بايوريكس وترش بباقي الجبن الرومي المبشور ويدخل الفرن حتى يسخن ويقدم وبالهناء والشفاء.

البتنجان المدألج

وجبة سريعة وسهلة التحضير وتكفي عددا كبيراً (20 شخص) واقتصادية لحد كبير.

المقادير

- **3 كيلو باذنجان أسود للحشو**
- **10 فصوص ثوم**
- **كوب شطة**
- **5 حبات فلفل أخضر كبير**
- **5 حبات طماطم متوسطة الحجم**
- **كوب رز**
- **زيت للقلي**

الطريقة

1. **يتم تفريغ الباذنجان للحشو.**
2. **تقطع الطماطم والفلفل قطعا صغيرة.**
3. **يدق الثوم والطماطم معا ويتم خلط الحشو مع الأرز ويطهيان معاً.**
4. **يتم حشو الباذنجان بالحشو.**
5. **يتم وضع الباذنجان في الزيت ثم نستمتع بأكله.**

البسارة

أكلة مصرية

المقادير

- ربع كيلو فول مدشوش(مقسوم نصفين)
- 5 حزم شبت وبقدونس وكسبرة خضراء
- 1 بصلة كبيرة
- 1 رأس ثوم
- ملح، فلفل أسود
- كمون، بهارات، نعناع ناشف
- بصلة مبشورة محمرة
- ثوم، كسبرة ناشفة

الطريقة

1. نسلق الفول والشبت والبقدونس والكزبرة مع البصل والثوم مع بعض فى ماء حتى يستوي تماماً ويتهري.
2. نضربه فى الخلاط ونضعه على النار ثانية.
3. نضيف إليه الملح والفلفل الأسود والكمون والنعناع ونتركه حتى يغلي.
4. نصبه فى أطباق.
5. بعد أن نحمر البصلة المبشورة نضع الثوم والكسبرة ونحمرهم ثم نضعهم فوق كل طبق وهذا حسب الرغبة وبالهناء والشفاء، أتمنى أن تنال إعجابكم.

البطاطا المحشوة بالدجاج والفليفلة والجبن

المقادير

- حبات بطاطس كبيرة الحجم
- ملعقة زيت نباتي
- كوب دجاج مطبوخ مفروم حوالي(150جم)
- ربع حبة فلفل أحمر مفرومة
- ربع حبة فلفل أخضر مفرومة
- مكعب خلاصة مرقة دجاج مجفف
- ثلث كوب مايونيز
- 40 جم زبدة مذابة
- ملعقة ثوم محمر طازج مفروم
- نصف كوب جبنة تشيدر مبشورة
- رشة فلفل أسود(حسب الرغبة)

الطريقة

1. تشطف حبات البطاطس جيداً وتجفف وتثقب بالشوكة.
2. توضع البطاطس في صينية الشي, ثم تشوى في الفرن بحرارة متوسطة لمدة ساعة أو حتى تصبح طرية.
3. تقطع حبات البطاطس إلى أنصاف وتفرغ من الداخل مع الابقاء على جدار بسماكة 5 سم تقريباً.
4. توضع البطاطس على صينية الشواء وتطلى من الداخل بقليل من الزيت, ثم تشوى في فرن حار لمدة 10 دقائق.
5. يهرس لب البطاطس المفرغ في وعاء ويضاف إليه لحم الدجاج والفلفل المفروم وبودرة خلاصة مرقة الدجاج والمايونيز والزبدة والثوم المحمر.
6. تملأ البطاطس بالحشوة بواسطة معلقة.
7. يرش فوقها الجبنة الشيدر، ثم الفلفل (كمية بسيطة).
8. تشوى ثانياً في فرن متوسط الحرارة لمدة 15 دقيقة أو حتى تصبح بنية اللون قليلاً. تحياتي.

البطاطس بالسوسيج

المقادير

- كيلو بطاطس مسلوقة ومقطعة مكعبات
- ربع كيلو سوسيج (نقانق) مقطع حلقات
- كوب بصل مفري
- نصف رأس ثوم مفرية
- 2 كوب لبن
- 4 بيضات
- 2 كوب جبن
- زبدة
- توابل (حسب الرغبة)

الطريقة

1. يقدح الزبد ويشوح السوسيج ثم تشوح بعده البطاطس ثم يقلبان معا فى طبق فرن.
2. يشوح البصل والثوم 5 دقائق على النار ويقلب على البطاطس.
3. يخفق البيض مع التوابل واللبن جيدا ثم يضاف الجبن ويقلب.
4. يصب هذا الخليط على البطاطس والسوسيج والبصل فى طبق الفرن.
5. يدخل الطبق الفرن حتى ينضج ويقدم ساخنا بعد أن يجمل، يقدم مع السلاطة.

بوشيه البيض مع الفول المدمس

هذا الطبق مناسب اذا أردت تحضير غداء لا يعتمد على أي نوع من أنواع اللحوم، كما يعتبر طبقا مناسبا للعشاء.

المقادير

- ✿ 2 كوب فول مدمس
- ✿ 3 كوب ماء
- ✿ 6 بيضات
- ✿ 2 ملعقة جبن قشقوان (رومي) مبشور
- ✿ 2/1 ملعقة صغيرة خل
- ✿ ملح وفلفل
- ✿ 1 ملعقة صغيرة كمون
- ✿ 2 ملعقة زبدة

الصلصة البيضاء:

- ✿ 2 ملعقة دقيق
- ✿ 2 ملعقة زبدة
- ✿ 1 كوب حليب
- ✿ 4/1 ملعقة صغيرة ملح ،فلفل أسود

الطريقة

1. تكسر بيضة في وعاء صغير.
2. يغلى 3 كوب من الماء مع الخل والملح. يحرك المزيج في اتجاه واحد ثم تضاف اليه البيضة بحذر بحيث تجمع أطرافها بشكل دائري وتترك لدقيقتين.
3. ترفع وتصفى. يكسر ما تبقى من البيض تدريجيا ويضاف الى المزيج بالطريقة نفسها.
4. يصفى الفول بمصفاة الخضر ويتبل بالملح والفلفل والكمون. تضاف اليه الزبدة ويقلب على النار.
5. يصب نصف كمية الفول في طبق خاص بالفرن. يرتب فوقه البيض ويغطى بما تبقى من الفول.
6. تذوب الزبدة ويضاف اليها الدقيق وتقلب حتى تحمر ثم يضاف اليها الحليب تدريجيا مع التحريك المستمر. يضاف الملح والفلفل للخليط وتترك الصلصة على النار حتى تتخن (اذا كانت شديدة الكثافة فمن الممكن اضافة القليل من الحليب). توزع الصلصة البيضاء على الفول وينثر الجبن المبشور على السطح.
7. يدخل الطبق الى فرن حرارته 180 س حتى يسيح الجبن ويحمر الوجه. يقدم ساخنا.

بيف استرجنوف

تحضير سوس الديمة جلاث، شرائح لحم بتلو وبطاطس كرهات وجزر مبشور

المقادير

- لحم بتلو
- بطاطس
- جزر
- لتحضير سوس الديمة:
- جلاث بوكه جرنه
- دقيق
- وزيت

الطريقة

1. يقدح الزيت ثم يضاف اليه الدقيق مع بيون البوكه جرنه ثم إضافة الدقيق مع الدوران بالمضرب.
2. تقطيع اللحم البتلو شرائح صغيرة ثم تنزل مع زيت ساخن مع التقليب.
3. ثم تقطع البطاطس كرهات و إضافته إلى سوس الديمة جلاث.
4. ثم إضافة الجزر المبشور ثم إضافة شرائح اللحم البتلو.

بيكاتا شمبنيون فراخ

المقادير

- نصف كيلو صدور فراخ مخلية
- 150غرام (1 و 1/5 كوب) دقيق
- 50غرام (1/5 كوب) زبت
- 100غرام (4/5 كوب) لبن (حليب)
- 50غم فطر (مشروم)

الطريقة

1. لتحضير صلصة شمبنيون الفراخ: يقدح الزيت ثم يضاف إليه الدقيق مع التحريك بالمضرب بشكل دائري، ثم يضاف اللبن وعندما يمتزج يضاف إليه المشروم.
2. يسلق الفراخ لمدة 15دقيقة ثم يضاف الملح والفلفل ويبهر الفراخ.
3. يضاف الفراخ إلى صلصة المشروم ويترك بضع دقائق حتى يتم استوائه، يقدم.

بيني رابياتا

من أشهر الأطباق الإيطالية.

المقادير

- نصف رأس ثوم مدقوق
- 2 علبة طماطم صحيحة ومقشرة
- قليل من الملح والفلفل الأحمر الناعم
- 2 ملعقة صلصلة البندورة
- جزرة مبشورة
- كيس معكرونة من نوع البينية

الطريقة

1. تسلق المعكرونة بالطريقة العادية، مع ماء وملح والقليل من الزبدة أو الزيت.
2. لعمل الصوص: يضاف ثلاث ملاعق أكل زيت زيتون في القدر ثم يضاف عليه الثوم المدقوق ويترك حتى يصفر، لا يترك حتى يتحمر، ثم يضاف عليه الجزر المبشور ويقلبو مع بعض حتى يذبلوا ثم تضاف الطماطم والفلفل والملح حسب الرغبة ويمكن إضافة ريحان طازج ويتركوا على نار هادئة حتى تثقل الصلصة لمدة خمس أو عشر دقائق.
3. بعد ذلك تضاف الصلصة على المعكرونة المسلوقة والمنشولة من الماء ويخلطوا جيدا ثم يضاف على الطبق قليل من الجبن البرمزان المبشور قبل التقديم، وبالهناء والشفاء.

تتبيلة فخذة الخروف

تشق الفخذة من عدة أماكن وتنقع الفخذة بالتتبيلة التالية الليلة السابقة للشوي.

المقادير

- 2/1 كوب خل
- عصير نصف ليمونة
- 2/1 ملعقة صغيرة مطحون جوزة الطيب
- 2/1 ملعقة صغيرة مطحون القرنفل
- فلفل أسود مطحون
- بهارات
- ملح

قبل الشوي تحضر التتبيلة التالية وتدهن بها الفخذة جيدا

- 2-3 ملعقة طعام صلصة بندورة
- عصير نصف ليمونة
- القليل من مطحون جوزة الطيب
- 2 سن ثوم مدقوق أو مبشور
- فلفل أسود
- بهارات
- ملح

الطريقة

1. تحشى الشقوق بأسنان من الثوم والفلفل الأسود الحب.
2. تلف الفخذة بالسلفان وتوضع بالصينية.
3. يضاف كوب من الماء للصينية حتى لا تنحرق.
4. توضع الصينية في الفرن على حرارة 220 مئوية لمدة 2/1 3 ساعات ويضاف ماء للصينية كلما جفت ماؤها.

تسكبابى

هذه الطبخة لاتحتاج إلى وقوف أمام الفرن كثيرا خصوصا إذا كنت مشغولة طوال النهار، يمكن عملها بسرعة وتركها على نار هادئة حتى تنضج.

المقادير

- دجاجة كاملة أو أى صنف دجاج (صدور/ أفخاذ/ ريش)
- 4بصلات
- 5 حبات بطاطس يكون كبير الحجم قليلا
- 4إلى 5 حبات طماطم كبيرة الحجم
- علبة معجون طماطم
- ملح، بهارات مخلوط، ليمون أسود مطحون
- علبة بازلاء خضراء من نوع يكون طريا (يمكن استبدالها مع علبة حمص طرية مثل ماركة مازا)
- ربع كوب زيت أو معلقتين السمن
- ربع كوب ماء

الطريقة

1. ينظف الدجاج جيداً وإذا كانت كاملة تقطع إلى 4/5 أجزاء بدون نزع الجلد (هذا مهم).
2. تتبل مع قليل من ملح وبهارات وليمون أسود وإضافة معلقتين من معجون طماطم ثم تفرك بها الدجاج وتتركة جانباً لمدة بسيطة.
3. تقطع بصلات وبطاطس وطماطم على شكل دائري كلُ على حدة.
4. يحضر مقلاة كبيرة حتى يتسع لوضع هذة الكمية، يوضع أو يصف أولاً بصلات ثم يوضع دجاج على البصل ثم بطاطس.
5. يرش على البطاطس حوالي ملعقة ليمون أسود ثم يوضع عليها طماطم مقطعة على شكل دائري ثم يرش عليهم ملح وبهارات ثم علبة بازلاء خضراء ثم يصب عليهم الكمية الباقية من معجون الطماطم بعد خلطها في نصف كوب ماء.
6. تغطى بعد ذلك المقلاة بورق القصدير(المنيوم) أو غطاء محكم حتى ينضج، في حالة وجود ماء يفتح الغطاء أو تشقق ورقة الفصدير حتى يجف الماء وتقدم ساخنة مع سلطة وخبز ساخن - بالهناء والشفاء.

تشاينيز فوود / الطبق الصيني

هذا الطبق شهي ومفيد وأتمنى أن تجربوه وينال إعجابكم. الطبخ الصيني تكون بهاراته تكاد تكون معدومة والخضار غير مستوية وذابلة على الآخر.

المقادير

- 3 كوب أرز أمريكي
- 3 حبات فلفل أخضر رومي
- 3 حبات فلفل أصفر
- 2 حبة فلفل أحمر
- 4 حبات جزر كبيرة
- 4 حبات بصل
- راس ثوم
- ملعقة زنجبيل مطحون
- قليل من الكاشو (كاجيو)
- عبلة فطر (مشروم)
- دجاجة واحدة مسحبة ومقطعة قطع صغيرة
- صويا صوص

الطريقة

1. نقطع الخضار على شكل طولي ورفيع.
2. نضعها في القليل من الزيت الساخن وقبل أن تتحمر نرفعها ونضعها في مصفاة.
3. ننقع الدجاج المغسول والمقطع في الصويا صوص لمدة لا تقل عن ساعة.
4. نقطع البصل بشكل طولي ونضعه في الزيت وقبل أن يتحمر نرفعه عن النار ونضعه فوق الخضار بالمصفاة.
5. نقطع الثوم ونضعه في الزيت أيضا وقبل أن يتحمر نرفعه وكذلك الفطر أيضاً.
6. في طنجرة نضع الدجاج مع الصويا وفوقة الزنجبيل وقليل من الملح نقلبه حتى يقترب من النضج.
7. نضع فوقه الخضار والبصل والفطر وعلى نار هادئة نغطيه ونتركه لمدة لا تزيد عن عشرة دقائق.
8. نقلي الكاشو ونزين به الأرز الأبيض أو الأصفر حسب الرغبة وصحتين وعافية.

التندوري

يمكن تقديم الوجبة مع البطاطس المقلية أو الرز.

المقادير

- **دجاجة**
- **ملعقة زبدة**
- **علبة روب (200 غرام)**
- **ملعقة من بهارات التندوري**
- **4 فصوص ثوم**
- **ربع ملعقة سكر**
- **نصف ملعقة ملح**
- **4 ملاعق من عصير الليمون**

الطريقة

1. **تقطع الدجاجة إلى ثماني قطع، ثم يضاف إليها الروب والثوم وبهار التندوري والسكر والملح وعصير الليمون وتترك لمدة ساعتين في الثلاجة.**
2. **تذوب الزبد في حلة صغيرة، ثم يضاف إليه الخليط وتغطى المقادير وتترك لتنضج على نار هادئة لمدة 50 دقيقة مع تحريكها من حين لآخر.**

تورلى بدون لحم

هذا الصنف يمكن تقديمه مع أرز أبيض وبهذا يعد وجبة غذائية كاملة العناصر - يصلح للرجيم بدون الأرز مع ربع رغيف من الخبز الأسمر.

المقادير

- **1بصلة كبيرة**
- **2 بطاطا (بطاطس) - أو بدون للرجيم**
- **2 جزر**
- **ربع كيلو بازيلاء**
- **ربع كيلو فاصوليا خضراء**
- **ربع كيلو كوسة**
- **فص قرنبيط متوسط الحجم**
- **ملح - فلفل أسود - قليل من البهارات**
- **2 كوب عصير طماطم**
- **مكعب خلاصة مرقة الخضروات**
- **ملعقة سمن - أو بدون للرجيم**

الطريقة

1. **يقطع البصل حلقات كبيرة الحجم ويدعك بالفلفل والملح والبهارات.**
2. **تقطع جميع الخضروات بالطريقة المعتادة وتخلط مع البصل فى طاجن فخار أو صينية مناسبة ثم يضاف عصير الطماطم ومكعب المرقة والسمن.**
3. **يوضع على النار هادئة حتى الغليان ثم يزج فى فرن متوسط الحرارة لمدة نصف ساعة حتى تمام النضج.**

التونة الرهيبة

المقادير

- بصل
- 3 علب تونة
- صلصلة الطماطم
- خضار مثل(فلفل أخضر - أحمر - أصفر، وجزر، والكوسة، ماهو ضروري تكون مقلية,وأي نوع مثل البطاطس والخضروات مثل: بقدونس وبصل أخضر)
- ماء لتغطية المقادير
- شطة، كثير
- بسباس حار أو(فلفل حار)
- فلفل أسود
- نصف إصبع زبدة (وزن الإصبع 113 غرام)
- جبنة للزينة
- القليل من البقدونس للزينة

الطريقة

1. نجيب التونة ونحمرها على النار (نكشن).
2. نضيف الصلصلة ونحرك شوي.
3. نضيف كل المقادير مع بعض ونسكر عليه في قدر مضغوط عليه زين وسهل فتحة.
4. نخليه ولازم بعد نصف ساعة نشوفة إذا كل شئ مسلوق جاهز نقدمة، وبالهناء والشفاء.

جلفراي

المقادير

- ✿ 1/4 كيلو لحم
- ✿ 2 طماطم
- ✿ 1 بصل
- ✿ ملح وكاري
- ✿ 2 كوب ماء

الطريقة

1. يقطع اللحم مكعبات، يسلق فى طنجرة بإضافة كوبان ماء ورشة ملح وقليل من الفلفل الأسود. يترك لينشف ماؤه.
2. يحمرالبصل في ملعقة زيت ويضاف الطماطم المقطعة مكعبات ثم يضاف اللحم المسلوق للبصل والطماطم ويقلب. يرش عليها ملح وكاري حسب الرغبة. يمكن استعمالها مع المعكرونة المسلوقة وصحتين وهناء.

جمبري على الطريقة الصينية مع رز بالخضار

هذه الوجبة سهلة وسريعة.

المقادير

- كيلو جمبري مقشر ومنزوع الظهر
- كوسة مقطعة مكعبات
- جزر مقطع مكعبات
- نصف كوب كاتشاب
- ربع كوب ماء محلى مثلا ماء علبة أناناس
- زيت
- بصلة مفرومة
- زبدة
- ملح وفلفل حسب الرغبة
- ثلاثة ملاعق صلصة صويا

المقادير للارز

- كوبين أرز مطبوخ أبيض
- قطعة زبدة
- ربع كوب بازلاء مجمدة
- ربع كوب روبيان مجمد حجم صغير جدا
- حبة فلفل رومي مقطعة قطع صغيرة
- حبة جزر كبيرة مبشورة
- ملعقتين صلصة صويا
- ملح وفلفل حسب الرغبة
- بصلة مفرومة ناعم جدا

الطريقة

1. يشوح الجمبري على النار حتى يفرز كل مائه ثم يقلب حتى يشربها.
2. يحمرالبصل في قليل زيت مع ملعقتين من الزبدة.
3. يضاف الجمبري إلى البصل ويقلب وتضاف الصويا.
4. تحل الكاتشاب مع الماء المحلى مع كاس ماء مغلي ويضاف إلى الجمبري.
5. تضاف الكوسة والجزر والملح والفلفل ويترك على النار حوالي ربع ساعة.
6. يسخن صحن أوصينية في الفرن حتى درجة عالية وعند التقديم يغرف الجمبري فيه.

طريقة الأرز:

7. ضعي الزبدة في وعاء على النار ويضاف إليها البصل ويقلب ثم الروبيان ثم الفلفل الرومي ثم البازلاء والجزر وصلصة الصويا والملح والفلفل ويقلب ثم يضاف الأرزويقلب ويغرف وألف هناء وعافية.

الحراق أصبعه

المقادير

- 1 كوب عدس (حب)
- 4 كوب ماء
- ملعقة كمون
- 1 كوب معكرونة شرائح عريضة
- 2/1 ملعقة صغيرة سماق
- عصير ليمونة
- ملح حسب الرغبة
- 1 ملعقة صغيرة دبس رمان (اختياري)
- 3 بصلات حجم وسط
- 3 أسنان ثوم
- 2 ملعقة كزبرة خضراء مفرومة
- 1 رغيف خبز عربي للتزين
- 1 ملعقة صغيرة كزبرة خضراء مفرومة للتزين

الطريقة

1. يوضع كوب العدس مع 4 أكواب من الماء وملعقة الكمون المطحون فوق النار ويترك حتى يغلي الماء.
2. توطى النار تحت العدس ويوضع غطاء للطنجرة وتترك على النار حتى يستوي العدس وتتفتح بعض حباته (تقريبا ساعة).
3. تسلق المعكرونة بحيث تستوي نصف استواء فقط ثم ترفع عن النار وتصفى وتضاف للعدس. تخلط المعكرونة مع العدس وتوضع الطنجرة على نار خفيفة حتى يتم استواء المعكرونة.
4. يضاف عصير الليمون والسماق والملح ودبس الرمان الى المعكرونة وتترك على النار لعدة دقائق اضافية.
5. ملاحظة: يراعى الا يجف الماء تماما ويمكن اضافة القليل من الماء عند الحاجة.
6. نقطع البصل الى شرائح رفيعة ثم نقلي البصل في قليل من الزيت حتى يتحمر.
7. نقطع الخبز الى مكعبات ونحمصها أو نقليها في قليل من الزيت (ويفضل زيت الزيتون).
8. ندق الثوم أو نبشره ناعم ونقليه في القليل من زيت الزيتون مع الكزبرة والقليل من الملح حتى يتحمر الثوم قليلا ثم نخلطه مع 3/2 البصل المحمر ونقلبهم مع المكرونة.
9. يوضع الحراق اصبعه في صحن التقديم ويزين بباقي البصل المحمر وبالخبز والكزبرة الخضراء المفرومة.

[illegible] طبيخة الحوت)

أكلة بسيطة نحضر في أي وقت حتى في الرحلات أو المصايف أو مناطق التنزه ومكونة من سمك موحد النوع أو مشكل.

المقادير

- **1 كيلو سمك**
- **نصف كوب زيت الذرة أو الزيتون**
- **ملعقة ونصف طماطم صلصة**
- **ملعقة كبيرة فلفل أحمر**
- **ثوم وكمون**
- **ملح**
- **معدونوس أو ليمون للتجميل**
- **رأسين فلفل أخضر**

الطريقة

1. **يترك الزيت حتى يسخن في إناء الطهي ثم يقدح فيه الثوم المدقوق.**
2. **يضاف إليه الصلصة محللة بقليل من الماء ويضاف الكمون والفلفل الأحمر ورأسين فلفل أخضر وملح.**
3. **تترك الصلصة حتى تنضج لفترة 10 دقائق ثم يوضع السمك المنظف والمملح سابقاً ويترك ليستوي.**
4. **تقدم في إنـــاء أو الصحن المخصص وتجمل بالمعدنوس الفروم وقطرات من الليمون.**

الخضار سوتيه

هناك العديد من طرق تحضير سوتيه الخضار باستخدام مَطعمات مختلفة مثل الريحان أو الزنجبيل أو الثوم أو بالاستغناء عن المطعمات كافة للاستمتاع بطعم نكهة الخضار كما في هذه الوصفة.

المقادير

- **1/4 قالب زبدة (30 غم)**
- **1 كوب كوسا، يقحط قشرها بالسكين ثم تقطع دوائر**
- **3/4 كوب فليفلة مقطعة شرحات**
- **3/4 كوب زهرة (قرنبيط) مقطعة زهرات صغيرة**
- **3/4 كوب بروكلي مقطع زهرات صغيرة**
- **3/4 كوب جزر مقشر ومقطع دوائر**
- **1 مكعب خلاصة مرق الدجاج (اختياري)**

الطريقة

1. **تذوب الزبدة في المقلاة ثم يضاف لها الخضار ومكعب مرق الدجاج من غير إضافة الماء وتقلب معا على النار وترش بالفلفل الأسود وتغطى وتترك على نار هادئة لبضع دقائق فقط (سبعة الى عشر دقائق) وتحرك بهز القدر بين الحين والآخر لتستوي على البخار ثم تقدم.**

خضرة مشكلة

طبق شهي مغذي ومفيد

المقادير

- **4 بطاطا**
- **2 كوسا**
- **1 باذنجان**
- **4 بصل**
- **كيلو لحمة شقف**
- **نصف كيلو بندورة**
- **قليل من الزيت**
- **ملح، بهار**

الطريقة

1. **بعد تقشير البطاطا نقطعها مربعات ونحاول تقطيع المقادير الأخرى من الخضار بشكل متساوي، أما البصل نقطعه جوانح.**
2. **اللحمة نسلقها.**
3. **نضع المقادير جميعها على نار خفيفة مع التقليب الدائم ومن ثم نضع الزيت.**
4. **نترك القدر على النار إلى أن يتم نضوجه.**
5. **يقدم مع رز مفلفل وبالصحة والهناء.**

الدجاج المحشي

المقادير

- 1 دجاجة
- ربع كيلو لحمة مفرومة
- 2 كوب رز مغسول منقوع
- ملعقة قرفة
- ملعقة فلفل أسود ناعم
- ملح
- 1 ملعقة طعام صلصة بندورة
- صنوبر محمر

الطريقة

1. تنظف الدجاجة بالماء والليمون وتوضع جانبا.
2. يطبخ الارز نصف استواء ويوضع جانبا.
3. تقلب اللحمة المفرومة وتطبخ مع قليل من الملح والفلفل الأسود على النار ثم توضع جانبا.
4. يحمر الصنوبر ثم يخلط الارز مع اللحمة والصنوبر والفلفل الأسود والقرفة وقليل من الملح.
5. تحشى الدجاجة بخلطة الرز وتقفل الدجاجة بمنخاس الأسنان او تُخيط الدجاجة ثم تدهن الدجاجة بالصلصة والزيت وتغطى بالقصدير ثم توضع فى الفرن وصحتين وعافية على قلبكم.

الدجاج المحشي 1

المقادير

- 6 قطع من أفخاذ الدجاج بدون عظام مع أزالة الجلد
- كوب رز
- 250 غرام لحمة مفرمة
- ملعقتان زيت زتون
- ملح . بهار دجاج . فلفل

الطريقة

1. نخلط الرز واللحمة والملح والبهار والفلفل والزيت.
2. نضع قطعة فخد الدجاج على ورق فضي. ونضع عليها القليل من الخليط وبعدها نلفها بالورق الفضي ونعمل نفس الشىء في باقي القطع.
3. نضعهم بداخل الطنجرة أو الصينية ونملأها بالماء ونضعها على النار حتى تنضج 1-2 ساعة ونفس الشيء ممكن بالفرن.

الدجاج المحشي بالسباجيتي

المقادير

- دجاجة واحدة
- سباجيتي (معكرونة أعواد) مسلوق قليلا
- خضار سوتية
- لحم مفروم مطهو مع البصل المفروم والبهارات
- صلصة طماطم (الكمية حسب الرغبة)
- 2/1 كوب صبار (تمر هندي)
- بهارات
- ثوم
- ملح

الطريقة

1. تتبل الدجاجة بالصبار والبهارات والملح والثوم وصلصة الطماطم.
2. توضع الخضار في المقلاة مع قليل من البهارات والملح والثوم ومن ثم يضاف إليها اللحم والسباجيتي وصلصة الطماطم.
3. تحشى الدجاجة بالمقادير السابقة (بإمكانك وضع السباجيتي المتبقي حول الدجاجة).
4. يفرش المنيوم على الصينية وتوضع الدجاجة ومن ثم تغطى وتترك في الفرن لمدة ساعتين حتى تنضج نضجا كاملا وبالهناء والشفاء.

الدجاج المحمر مع البصل والسماق

وصفة من المطبخ الفلسطيني

المقادير

للدجاج:

- دجاجة مقطعة أربع قطع
- عود قرفة
- 2 ورقة غار
- 1 ملعقة صغيرة هيل بودرة
- 2 ملعقة صغيرة ملح
- رأس بصل كبير
- 3 ملاعق طعام زيت نباتي

للبصل:

- 1 كوب بصل مقشر ومفروم مكعبات
- 4/3 كوب زيت زيتون
- 3 ملاعق صغيرة سماق
- ملح حسب الرغبة

الطريقة

1. نضع الزيت النباتي في قدر ونسلق فيه الدجاج مع القرفة والهيل والملح والبصل وورق الغار في كمية من الماء.
2. نقشر ونقطع البصل إلى مكعبات.
3. نقليه بزيت الزيتون حتى ينضج مع تغطية القدر وعلى نار هادئة.
4. نضيف الآن السماق والملح للبصل.
5. بعد نضوج الدجاج نضع القطع في صينية للتحمير.
6. نضيف الآن البصل للدجاج ونحمره لفترة بسيطة ويقدم مع اللبن.

الدجاج المقلي المقرمش

يجب نقع الدجاج في الخلطة لمدة ساعتين على الأقل، لذلك يجب التحضير لهذا الطبق مسبقا.

المقادير

- **دجاجتان مزال جلدها ومقطعة كل دجاجة 8 قطع**
- **بيضة**
- **1 كوب لبن**
- **1 كوب طحين**
- **زيت للقلي**
- **ملح**
- **فلفل أسود**
- **2 سن ثوم (اختياري)**

الطريقة

1. **في صحن كبير وعميق تخلط البيضة مع اللبن والملح والفلفل الأسود والثوم المدقوق أو المبشور.**
2. **تضاف قطع الدجاج لخلطة اللبن وتقلب معها جيدا ويوضع الصحن في الثلاجة.**
3. **تترك قطع الدجاج منقوعة في الخليط لعدة ساعات أو طوال الليل.**
4. **يوضع الزيت في طنجرة القلي بارتفاع كافي لتغمر قطع الدجاج ويسخن الزيت جيدا.**
5. **تغمس قطع الدجاج بالطحين جيدا وينفض عنها الطحين الزائد ثم تقلى على نار حامية حتى تتحمر.**

دجاج بالأورجانو

المقادير

- قطع دجاج مكعبة (ساديا أو غيرها)
- سكانة ليمون
- سكانة زيت زيتون
- سكانة كوكومان
- سكانة نصفها أورجانو ونصفها زعتر
- واحد روب (200 غرام)

الطريقة

1. يغسل الدجاج بالماء والطحين والملح ثم يشطف ويوضع فى بايركس.
2. توضع عليه باقي المقادير ويوضع فى الفرن لمدة ساعة.
3. ممكن إضافة سكانة أخرى من الكوكومان.

دجاج بالبصل

المقادير

- ✿ دجاجة واحدة
- ✿ ثلاث حبات بصل متوسط الحجم
- ✿ ثلاث معالق كبيرة زبدة
- ✿ خلاصة مرقة دجاج
- ✿ بهارات حسب الرغبة

الطريقة

1. نقطع الدجاجة قطع صغيرة وتغسل جيدا وتوضع في إناء الطبخ.
2. يبشر البصل على الدجاج، وتوضع عليها الزبدة، وتقلب جيدا على النار وبعد ذلك توضع عليها البهارات ومرقة الدجاج،وتقلب من آن لآخر، حتى يصل لون البصل الى اللون الذهبي، مدة 15 دقيقة تقريبا.
3. يوضع مقدار 4 كوب ماء على الدجاج ونتركها تغلى مدة نصف ساعة الى ان يغلظ القوام.
4. تقدم مع طبق أرز أبيض وبالهناء والشفاء.

دجاج بالجبنة

المقادير

- 6 صدور دجاج
- 3 فليفلة خضراء
- 2 بصلة وسط
- 3 بندورة

التتبيلة:

- 3 ملاعق صغيرة جبنة طرية (مثل الكيري أو بوك)
- ملعقة هال
- ملعقة جوزة الطيب
- ملعقة حب قرنفل
- ملعقة فليفلة حمراء
- ملح حسب الرغبة
- فلفل أسود حسب الرغبة
- ملعقة صغيرة زنجبيل

الطريقة

1. يوضع في الطنجرة قليل من زيت الذرة.
2. يفرم البصل إلى شقف صغيرة ويوضع فوق الزيت ويحرك جيدا.
3. يقطع الدجاج إلى شقف وسط وتوضع فوق البصل.
4. يترك حتى ينطبخ مدة ربع ساعة على نار وسط.
5. بعد ذلك توضع الفليفلة الخضراء المقطعة مثل الدجاج (لاصغيرة ولاكبيرة).
6. توضع البندورة في الأخير وتكون مقطعة وتحرك جميعا معا ويضاف فنجان من الماء مقدار نصف كوب ماء.
7. يترك حتى يغلي وتوطى النارعليه مدة نصف ساعة (وصحة وهناء).

دجاج بالزعتر

يمكنك عمل الدجاج على المنقل أو إدخاله في الفرن.

المقادير

- **دجاجة منظفة ومفتوحة من الصدر**
- **كوب من عصير الليمون**
- **ملعقة كبيرة ملح**
- **ملعقة كبيرة فلفل**
- **ملعقة كبيرة سماق**
- **2 بصلة مبشورة**
- **10 أسنان ثوم مدقوق**

التتبيلة

- **ربع كوب زيت زيتون**
- **ربع فنجان قهوة عصير ليمون**
- **2 ملعقة كبيرة زعتر (الذى يستعمل في المناقيش)**

الطريقة

1. **تغسل الدجاجة جيدا وتنظف وتقطع أو تفتح من الصدر فقط وتصبح قطعة واحدة مفرودة وندهنها بعصير الليمون جيدا.**
2. **نتبلها بالملح والفلفل وندعكها بالبصل المبشور والثوم، ثم نضيف السماق.**
3. **نضع الدجاجة في الثلاجة بعد أن نغطيها مدة خمس ساعات أو نضعها قبل يوم.**
4. **نضع الدجاجة فى صينية تيفال ونضع قليل من الماء وقليل من الزيت النباتى ونغطيها بالقصدير.**
5. **ندخلها الفرن مدة نصف ساعة ثم نخرجها ونضيف خلطة زيت الزيتون وعصير الليمون والزعتر ثم نغلقها ونرجعها الفرن مرة أخرى مدة ساعة على درجة حرارة متوسطة.**

ملاحظة: يمكن شوى الدجاجة على الفحم.

دجاج بالزعتر البلدي الناشف

المقادير

- دجاجة مقطعة أربع أقسام
- 1 كوب كبير من الزعتر الناشف
- 10 فصوص من الثوم البلدي
- 1 كوب كبير ليمون
- قليل من الملح حسب الرغبة

الطريقة

1. يتبل الدجاج جيداً مع الليمون والثوم الدمقوق.
2. يوضع في صينية غير لاصقة (مثل تيفال).
3. توضع في الفرن لمدة 1/2 ساعة.
4. يضاف الزعتر البلدي المفروك إلى الدجاج.
5. قبل أن ننتهي بربع ساعة نضع عصير الليمون.
6. تقدم مع السلطة الناعمة ومع لبن رايب وصحتين وعافية.

دجاج بالصلصة

طبق لذيذ جدا

المقادير

- أجنحة دجاج
- 1 بصل كبير
- 2 سن ثوم
- 1 ملعقة صويا (أسود)
- 1 معجون طماطم
- بهارات
- 2 ملعقة كبيرة كاري
- صلصة sweet chili
- ليمون

الطريقة

1. يغسل الدجاج بالماء الساخن + 1 سن ثوم+ ليمون.
2. يصفى من الماء نهائيا.
3. تخلط جميع المقادير بالخلاط إلا صلصة sweet chili.
4. بعد خلط المقادير جيدا تضاف صلصة sweet chili وتخلط باليد وليس بالخلاط.
5. تسكب الصلصة على الدجاج وتوضع بالبراد لمدة ساعة أو أكثر.
6. بعدها توضع الصينية بالفرن حتى ينضج الدجاج ويتحمر، وبالهناء والعافية.

دجاج بالصلصة الحامضة

المقادير

- ✿ كيلو دجاج
- ✿ 5 حبات متوسطة بصل
- ✿ 1/2 كوب دبس الرمان
- ✿ قليل من الكركم
- ✿ قليل من الكمون
- ✿ ملح
- ✿ 3 حبات ثوم

الطريقة

1. تنظف الدجاجة وتقطع إلى 8 قطع.
2. تقلى الدجاجة ويقلى البصل والثوم وتضاف البهارات والملح.
3. يخفف دبس الرمان بكوب من الماء ويضاف إلى الدجاج ويترك على نار هادئة إلى حين الاستواء.
4. يمكن إضافة المزيد من الماء إذا كان هناك حاجة ويمكن أيضا إضافة الزنجبيل إلى ماسبق حين القلي.
5. تقدم مع الرز الأبيض أو الخبز.

الدجاج بالعسل على الطريقة الصينية

يمكن اضافة قطع من الفليفلة الحمراء أو الخضراء لهذا الطبق وفي هذه الحالة تقطع الفليفلة الى شرائح عريضة وتحمر مع البصل ولنفس المدة.

المقادير

- **4 قطع صدر دجاج مسحب**
- **3 بصلة حجم صغير**
- **2 ملعقة زيت نباتي**
- **4/3 كوب مرق دجاج**
- **1 ملعقة طعام عسل**
- **1 ملعقة طعام دقيق الذرة**
- **2 بصلة خضراء مقطعة الى شرائح**
- **صويا صوص حسب الذوق**

الطريقة

1. **يقطع الدجاج الى شرائح طويلة. يقطع البصل الى شرائح سميكة.**
2. **يسخن الزيت في قدر سميكة القعر. يضاف البصل ويحمر على نار قوية مدة دقيقتين أو حتى يذبل.**
3. **يضاف الدجاج ويحمر مدة 4 دقائق أو حتى يصبح لونه ذهبيا. تخفف النار. تضاف نصف كمية المرق ويترك خليط الدجاج على النار حتى ينضج الدجاج ويجف المرق.**
4. **يخلط العسل مع بقية المرق ودقيق الذرة في وعاء صغير. يسكب المزيج فوق الدجاج ويحرك حتى تتكاثف الصلصة ثم يرفع عن النار.**
5. **تنثر شرائح البصل الأخضر فوق الخليط ويتبل الخليط بالصويا صوص.**

الدجاج بالكاري

يقطع الدجاج إلى مربعات وهذا بعد تنظيفه جيدا ويكون أيضا خالي من العظم.

المقادير

- بصلتان مفرومتان
- ملعقتان كاري
- ملعقة زنجبيل ناعم
- ملعقة كمون
- ملح حسب الذوق
- ذرة قرفة وذرة حب هان
- 3 فصوص توم
- زيت السمسم
- كوبان زبادي
- 2 مكعب خلاصة مرقة الدجاج
- 4 ملاعق دقيق أبيض

الطريقة

1. نقلب الدجاج بزيت السمسم حتى يختلف لونه.
2. نضع بعض الزيت في وعاء آخر ونبدأ بتقليب البصل المفروم ثم نضيف الدجاج عليه ونضع الماء ونتركه حتى ينضج.
3. بعد نصف ساعة نضيف مكعبات خلاصة مرقة الدجاج.
4. في هذه الأثناء نحضر وعاء لكي نبدأ بدق أو بفرم الثوم ونضع عليه البهارات المذكورة والدقيق ونضع بعض الماء الموجود في وعاء الدجاج ونبدأ بخلطه جيدا.
5. عند الاستواء نضع جميع المقادير معا مع مراعاة التحريك المستمر وبعد التأكد من النضوج نضع كوبان الزبادي مع التحريك المستمر أيضا.وصحتين وهناء.

دجاج بالكاري 1

المقادير

- 4 ملاعق كبيرة زيت
- ملعقة كبيرة بصل مفروم
- 1 كيلو دجاج مقطع قطع صغيرة مع العظم
- ملعقة متوسطة كاري
- 2 ملعقة كبيرة جوز هند مبشور
- 2 ملعقة كبيرة جزر مبشور
- 2 ملعقة صغيرة ثوم مطحون
- 2 ملعقة صغيرة لكل من ملح وفلفل أسود
- نصف كوب لوز مقشر

الطريقة

1. نضع الزيت في الطنجرة على النار حتى يحمى ومن ثم نضع البصل والثوم المطحون والفلفل الأسود و الجزر المبشور ونحركه قليلاً.
2. نضيف إليه اللوز المقشر وجوز الهند والكاري ونتركها قليلاً على نار هادئة.
3. نضيف قطع الدجاج إلى الخليط السابق ونحركها قليلاً ونتركها على نار هادئة حتى تنضج.
4. يقدم الطبق مع شرائح الخبز أو الأرز بالزعفران.

دجاج بالكريما

وجبة دسمة جداً وحلوة جداً.

المقادير

- 1 كيلو بطاطا
- 4 صدور دجاج مستوية
- 1 باكيت كريمة جاهزة
- ملح
- زبدة
- بصل مقطع انصاف

الطريقة

1. يقطع الدجاج المسلوق إلى خيوط رفيعة.
2. تسلق البطاطا حتى تنضج ثم تهرس ويضاف إليها الملح والزبدة.
3. توضع المقلاة على النار ونضيف إليها الزبدة ثم نضع البصل ونحركه حتى يشقر.
4. نضيف الدجاج لمدة 3 دقائق ثم نرفعه.
5. نخلط 3\4 الكريما مع البطاطا.
6. نجيب الصينية ويفضل البايركس ونضع 1\2 كمية البطاطا ثم طبقة الدجاج ثم باقى البطاطا.
7. نساوى الوجه ثم نضع باقى الكريمة ثم نضعها في الفرن حتى يشقر الوجه وشكراً.

دجاج بالكريمة

تعتبر هذه الوصفة من أسهل وألذ الأكلات وأنا شخصياً حب عملها من وقت لآخر لسهولتها وسرعتها.

المقادير

- **2 صدر دجاج مقطع شرائح**
- **باكيت واحد كريما للطبخ**
- **زبدة 2 ملعقة كبيرة**

الطريقة

1. **نقوم بتنظيف الدجاج وتقطيعه بعد إزالة العظم والجلد.**
2. **في وعاء على النار نقوم بتذويب الزبدة ونشوح فيها قطع الدجاج على نار عالية حتى تكاد تنضج.**
3. **ثم نقوم بإضافة الكريما مع التحريك المستمر وتترك تغلي على النار الهادئة لمدة 10 دقائق وبالهناء والشفاء.**

دجاج بالكريمة 1

سريعة وسهلة التحضير.

المقادير

- 3 صدر دجاج
- 2 بصل متوسطة الحجم
- علبة فطر شرائح
- صويا صوص
- ملح وبهارات
- كوب حليب
- كوب كريمة قابلة للخفق
- مكعب مرقة الدجاج
- ملعقة زبدة صغيرة

الطريقة

1. تقطع الصدور إلى شرائح طويلة والبصل كذلك.
2. تضع قليل من الزيت مع الزبدة.
3. تضع الدجاج والبصل والمشروم وتضاف إليها الملح والبهارات وصويا صوص.
4. يضاف الحليب والكريمة ومن ثم يضاف مكعب الدجاج مع كوب ماء ويترك لمدة 10-15 دقيقة حتى تتماسك قليلاً.

دجاج بالكريمة والفطر

يفضل تقديم الطبق مع رز أبيض.

المقادير

- **500 غرام دجاج مسحب**
- **2 راس ثوم**
- **2 راس بصل أبيض**
- **2/1 معلقه صغيرة زنجبيل مطحون**
- **2 مكعب خلاصة مرقة الدجاج**
- **2 معلقة نشاء**
- **علبة فطر مقطع صغير**
- **1 كوب زيت نباتى**
- **علبه كريمة بيضاء**
- **4/1 معلقة صغيرة بهارات بيضاء**

الطريقة

1. **يقطع الدجاج إلى قطع متوسطة الحجم.**
2. **يسلق الدجاج لمدة 15 دقيقة.**
3. **يوضع الزيت بمقلاة كبيرة.**
4. **يضاف البصل ويقلب حتى يذبل.**
5. **يضاف الثوم.**
6. **تضاف قطع الدجاج إلى المقلاة.**
7. **يضاف الزنجبيل المطحون ويقلب الخليط جيدا حتى يبدأ الدجاج بأخذ اللون الذهبى قليلا.**
8. **تضاف البهارات البيضاء.**
9. **يضاف الفطر ويقلب الخليط أيضا.**
10. **يتم إذابة مكعبات الماجى بكوب ماء دافئ ويضاف إلى المكونات السابقة وتقلب جيدا.**
11. **يتم إضافة الكريمة البيضاء الى المكونات وتقلب جيدا.**
12. **يتم ترك الخليط 5 دقائق.**
13. **يتم تذويب النشاء بكوب ماء ويتم إضافتة إلى الخليط حتى يكثف الخليط ويحرك وبالهناء والعافية.**

دجاج تندوري

هذة الوصفة يوجد لها بهار خاص اسمة تندورى يخلط مع المقادير ويصبح لونه وردى، ولكن لا عليك مذاقه هكذا أحلا.

المقادير

- **دجاجة**
- **علبة زبادي**
- **ملعقة بهار**
- **ملعقة كركم**
- **ملعقة زنجبيل**
- **ملعقة زيت**
- **عصير ليمون**
- **ملح**

الطريقة

1. **نأخذ الدجاجة ونقطعها أربعة أجزاء.**

الخلطة:

2. **نخلط زبادي وملعقة بهار وملعقة كركم وملعقة زنجبيل مطحون وملعقة زيت وعصير ليمون وملح.**
3. **ننقع الدجاجة مدة طويلة في الخلطة حتى تتشرب مذاقات البهارات.**
4. **نشويها على فحم أو فى الفرن حتى تنضج مع تحياتي، اثير 2000.**

الدجاج على الطريقة الصينية

الدجاج على الطريقة الصينية: دجاج صيني.

المقادير

- **1 غصن كراث مقطع**
- **3 ملاعق زيت**
- **3 كوسا مقطعة شرائح**
- **1 سن ثوم مهروس**
- **2 ملعقة صغيرة صلصة صويا**
- **4 جزر مقطعة شرائح**
- **قطعة زنجبيل مقطعة شرائح**
- **فاصوليا**
- **4 بصلات مقطعة ناعم**
- **قطعتين صدر دجاج مقطعة شرائح**
- **فلفل أحمر مقطع شرائح**

الطريقة

1. **يحمى الزيت ويضاف إليه الثوم والزنجبيل والبصل لمدة دقيقة مع التقليب.**
2. **تضاف قطع الدجاج إلى الزيت ثم تضاف الخضروات مع التقليب لمدة دقيقتين.**
3. **تضاف صلصة الصويا مع الاستمرار بالتحريك حتى يستوي الدجاج.ويقدم ساخنا مع الأرز.**

دجاج على الطريقة اللبنانية

أكلة سهلة جدا وسريعة

المقادير

- دجاجة مقطعة 6 قطع
- أصابع متينة من البطاطس
- كأس عصير ليمون
- 6 فصوص ثوم مهروسة
- ملح
- قليل من الزيت
- فلفل أسود
- كوبين طماطم مقطعة مكعبات

الطريقة

1. تخلط المقاديرالسابقة مع بعض وتوضع فى قالب بايركس وتغطى بالقصدير وتدخل الفرن لمدة ساعة.
2. بعد ذلك ينزع القصدير ويرجع إلى الفرن حتى تقل كمية الماء قليلا.
3. يحمر الدجاج والبطاطس.
4. بعد ذلك يقدم مع الأرز الأبيض الموضوع عليه بعض الزبدة أو مع الخبز حسب الرغبة ... وبالهناء والشفاء.

دجاج على الطريقة الهندية

دجاج لذيذ وسريع من الهند.

المقادير

- دجاجة مقطعة إلى 8 قطع
- بصلة كبيرة مقطعة إلى شرائح
- 4 فصوص ثوم مهروس
- نصف حبة زنجبيل (1 ملعقة طعام) مبشور
- توابل مشكلة تحتوي على الكاري
- ملح، فلفل
- 4 ملاعق زيت

الطريقة

1. نضع الزيت فى مقلاة على النار إلى أن يسخن قليلاً.
2. نضع البصل إلى أن يذبل ثم الثوم والزنجبيل.
3. نضيف الدجاج والتوابل ونترك الدجاج على النار إلى أن يتحمر قليلاً.
4. نضيف قليلاً من الماء، حوالي نصف كوب، ونترك الدجاج حتى يغلي.
5. نضيف الملح والفلفل ونغطي القدر ونهدئ النارونتركه حتى ينضج وتتبقى قليل من الصلصة الغليظة..وبالهناء والشفاء.

دجاج على طريقة إيرانية

دجاج بالزعفران

المقادير

- 1 دجاجة حجم وسط
- 4 رأس بصل كبير
- صلصة بندورة
- عصير البندورة
- فلفل أسود وزعفران وملح حسب الرغبة
- 2 -3 كوب رز حسب عدد الأشخاص

الطريقة

1. ننقع كمية قليلة من الزعفران بالماء الفاتر.
2. نقطع الدجاجة أربع قطع ونضعها بالطنجرة.
3. نفرم البصل بالخلاط ونضعه فوق الدجاج ونضع الطنجرة فوق النار حتى يتغير لون الدجاجة ولاكن انتبهو يجب أن تكون الحرارة متوسطة.
4. في هذه الأثناء نخلط عصير البندورة مع صلصة البندورة وقليل من الماء الفاتر والزعفران والبهارات.
5. نصب الخليط فوق الدجاج ونخفف الحرارة لكي يتهدر لمدة ساعة.
6. نطبخ الرز ونأخذ كمية قليلة من الرز بعد ما يطبخ ونخلطه مع الزعفران المتبقي.
7. وأخيرا نضع الدجاج بالصحن ونصب فوقه الرز لكل شخص طبعاً ومن بعد ذالك نرش الرز بالزعفران فوق الرز الأبيض. أتمنى أن ينال إعجابكم وألف عافية إن شاء الله.

دجاج كنتاكي

هذا الطبق سهل التحضير وفي نفس الوقت طعمة رائع، وانا متأكدة أنكم راح تحبوة. وصدقوني الذ من الجاهز.

المقادير

- **دجاجة تزن 1000 جرام مقطعة 4 قطع بدون الجلد**
- **3 ملاعق ونصف نشاء**
- **3 ملاعق ونصف دقيق**
- **3 ملاعق ونصف صلصة الصويا**
- **2 بيض**
- **قليل من الخل**
- **ملعقة صغيرة ملح**

الطريقة

1. **تخلط جميع المقادير جيدا ثم تغمس قطع الدجاج في الخليط.**
2. **تترك لمدة ساعة.**
3. **يحمى الزيت على النار ثم يهدأ وتوضع قطع الدجاج فية ويغطى.**
4. **يقلى على نار هادئة، مع مراعاة قلبة على الجهة الأخرى.**
5. **يستغرق القلي 45 دقيقة أو أقل. يقدم مع البطاطس المقلية وصحتييييين.**

دجاج كنتاكي على الطريقة الصينية

سهلة ولذيذة

المقادير

- دجاجة واحدة منزوعة العظم
- ثلاث بيضات
- كاري + ملح
- بقسماط
- زيت للقلي

الطريقة

1. تقطع الدجاجة إلى مكعبات.
2. تتبلل قطع الدجاج بالملح والكاري.
3. تغمس القطع في البيض ثم في البقسماط.
4. يحمى الزيت في مقلاة غزيرة.
5. تقلى قطع الدجاج في الزيت علي نار هادئة حتى تاخذ اللون البني الفاتح.
6. تقدم ساخنة مع البطاطس المقلية وبالهناء والشفاء.

دجاج محمــر على الطريقة المغربية

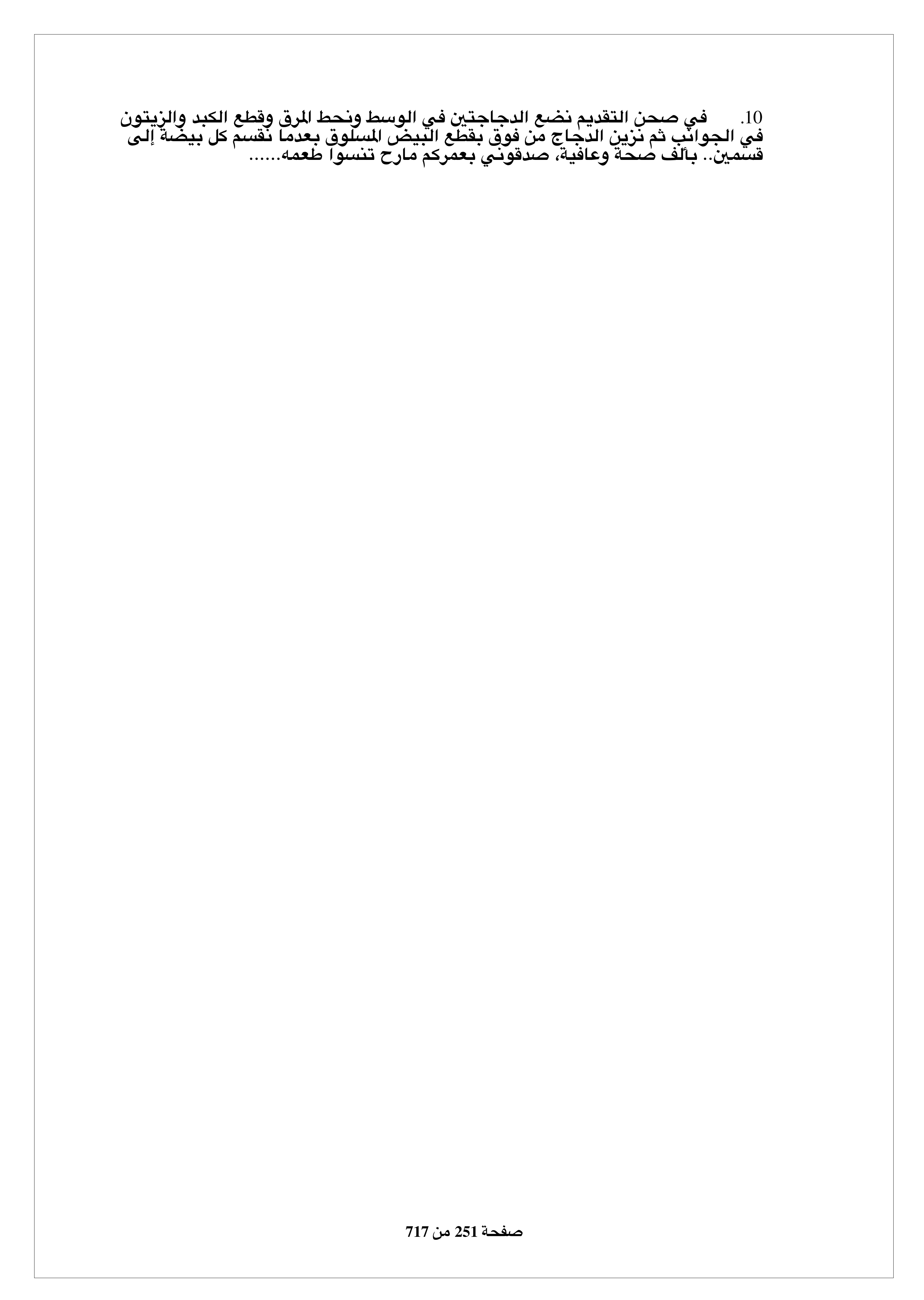
هذه طريقة لتحضير الدجاج المحمر بالطريقة المغربية وهو الدجاج الذي يقدم في الأفراح والمناسبات الجميلة وفي العزومات .. الطريقة سهلة جداً وأيضاً غير مكلف ومذاقه يجنن

المقادير

- **دجاجتين من الحجم المتوسط وزن كل واحدة اثنين كيلو**
- **3 بصلات مفرومين في الخلاط من أجل الحشوة**
- **بصلتين مقطعين قطع مربعة من أجل الطبخ**
- **10 فصوص ثوم**
- **نصف كوب قزبرة**
- **نصف كوب بقدونس**
- **3 بيضات مسلوقات مقشرين**
- **250 غرام من الزيتون المخلل من غير بذر (منزوع النواة) ويستحسن أن يكون لونه أخضر**
- **250 غرام كبد الدجاج**
- **ملعقة صغيرة إبزار**
- **ملعقة صغيرة زنجبيل**
- **راس ملعقة صغيرة ملون اصطناعي أو زعفران اصطناعي**
- **نصف كوب كبير خل**
- **ملعقة ونصف صغيرة ملح من أجل الطبخ**
- **ملعقة ملح كبيرة من أجل غسل الدجاج**
- **نصف كوب كبير زيت**
- **2 لتر ماء**

الطريقة

1. **نبدأ أولاً بغسل الدجاج ونحتاج إلى ملعقة كبيرة من الملح ونصف كاس من الخل ثم نترك الدجاج يتشرب الملح والخل لمدة ساعة على الأقل في الثلاجة وممكن تحضيرها بالليل وطبخها الصبح.**
2. **ننتقل لتحضير الحشوة: نأخذ القزبرة والبقدونس والثوم ونفرمهم مع بعض في خلاط لحتى يصير خلطة متجانسة ونحطهم في صحن كبير ثم نضيف عليهم البصل المفروم وملعقة ونصف صغيرة ملح والإبزار والزنجبيل والملون الاصطناعي ونخلط الجميع ونقسمه إلى قسمين.**
3. **نطلع الدجاج من الثلاجة ونغسله جيداً بالماء حتى نزيل عنه بقايا الملح والخل.**
4. **نأخذ قسم من الحشوة ونحشي به الدجاجتين جيداً ونتركهم جانباً.**
5. **نحط قدر كبير على النار ونسكب الزيت فيه وننتظر حتى تصبح دافئة، بعدها نحط البصل المقطع مربعات ثم الحشوة اللي تركناه جانباً ثم الدجاجتين ونغطي القدر لمدة خمس دقايق.**
6. **بعدها نقلب الدجاج على الجهة الثانية ونحرك القدر جيداً حتى ما يحصل التصاق بالقعر، نترك الدجاج لمدة 15 دقيقة على نار هادئة مع التحريك طبعاً بين الحين والآخر.**
7. **بعدها نضيف 2 لتر من الماء ونغطي القدر ونتركه على نار متوسطة لمدة 45 دقيقة مع التحريك بين الوقت والثاني.**
8. **بعدها نزيل الدجاج من القدر وندخله لفرن حرارته متوسطة لمدة 45 دقيقة أخرى حتى يصبح لونه أحمر.**
9. **نأخذ كبد الدجاج ونقطعها مربعات متوسطة الحجم ونحطها في القدر ونتركها على النار لمدة 20 دقيقة مع التحريك حتى ما يبقى من المرق غير القليل ويصير متماسك، بعدها نضيف الزيتون من غير البذر ونطفي على القدر.**



10. في صحن التقديم نضع الدجاجتين في الوسط ونحط المرق وقطع الكبد والزيتون في الجوانب ثم نزين الدجاج من فوق بقطع البيض المسلوق بعدما نقسم كل بيضة إلى قسمين.. بألف صحة وعافية، صدقوني بعمركم مارح تنسوا طعمه......

الدجاج مع البرغل

المقادير

- ✿ دجاجة مقطعة قطع صغيرة
- ✿ 2 كوب كزبرة خضراء مفرومة
- ✿ 1 كوب بصل مفروم
- ✿ ثوم وزنجبيل بحسب الرغبة
- ✿ 1 كوب طماطم مفرومة
- ✿ 1 ملعقة طعام بهارات مشكلة
- ✿ 2 ملعقة صغيرة ملح أو بحسب الرغبة
- ✿ 2 ملعقة طعام رب الطماطم
- ✿ 3 كوب برغل (حبوب القمح المكسرة)
- ✿ 2 لتر (8 أكواب) ماء مغلي

الطريقة

1. يوضع القليل من الزيت في قدر ويضاف البصل المفروم ويقلب حتى يذبل ويصفر، يضاف الثوم والزنجبيل ثم الطماطم ورب الطماطم والكزبرة والبهارات. يطهى على نار هادئة حتى تذوب الطماطم.
2. تضاف قطع الدجاج ويحرك الخليط حتى تتغلف قطع الدجاج بخليط البهارات، يترك القدر على نار هادئة لمدة 15 دقيقة.
3. تضاف الماء ويترك لمدة 15 دقيقة أخرى.
4. يضاف البرغل ويحرك الخليط، يترك على نار متوسطة، مع التحريك من حين لآخر، حتى يستوي الدجاج ويصبح من السهل نزع اللحم عن العظم.
5. عندما يستوي الأكل جيدا، يضرب بملعقة خشبية ثقيلة حتى تختفي التكتلات. يقدم ساخنا.

دجاج مع الخضار بالكريمة

المقادير

- دجاج صدور منزوع الجلد والعظم
- 5 حبات بطاطا
- 2 بصل
- 2 سن ثوم
- 1 فلفل أخضر بارد (يقطع مكعبات صغيرة)
- 1 فلفل أحمر بارد (يقطع مكعبات صغيرة)
- 1 رزمة شبت مفروم
- 1 علبة فطر طازج (يقطع أنصاف)
- 1 علبة كريمة
- جبن موزاريلا مبشور
- 1 مكعب خلاصة مرقة الدجاج
- 1 ملعقة فلفل أسود

الطريقة

1. يحمر الدجاج بالزيت إلى أن يشقر ثم يقطع مكعبات.
2. تسلق البطاط ثم تقطع شرائح دائرية.
3. يحمر البصل بالزيت ثم الثوم ثم يضاف الفلفل الأخضر والأحمر.
4. يضاف الفلفل الأسود ومكعب خلاصة مرقة الدجاج والشبنت والفطر.
5. يضاف الدجاج إلى الخلطة السابقة ويخلط جيداً وتخفض النار إلى أن يستوي.
6. يفرش نصف مقدار البطاط في ماعون بايركس ثم يوضع عليه الخلطة ثم يفرش النصف المتبقي من البطاطا ثم يوضع علبة الكريمة ويدخل إلى الفرن.
7. بعد أن تفور الكريمة يضاف جبن الموزاريلا ويدخل إلى الفرن مرة أخرى إلى أن يسيح ويشقر الجبن وبالهناء والشفاء.

الدجاج مع الزعتر والسماق في طنجرة الضغط

المقادير

- دجاجة مقطعة الى 8 قطع
- 4 ملاعق طعام زيت زيتون
- 2 فليفلة خضراء
- 2 بطاطا متوسطة الحجم
- 4 جزر متوسط الحجم
- 1 بصلة كبيرة
- 1 ملعقة طعام سماق
- 1 ملعقة طعام زعتر
- 1 ملعقة صغيرة بهارات
- القليل من الملح
- 1 2/1 كوب ونصف ماء

الطريقة

1. تقطع البصلة الى شرائح رفيعة.
2. بعد غسل الفليفلة وتقشير الجزر والبطاطا تقطع جميعها الى قطع كبيرة.
3. يوضع ملعقتين من زيت الزيتون في مقلاة كبيرة وتذبل الخضار في المقلاة فوق نار متوسطة.
4. توضع ملعقتين من الزيت في طنجرة الضغط ويضاف لها البصل وتحمر البصلة قليلا حتى يصبح لونها أصفر وتذبل ثم يضاف لها الدجاج ويحمر لمدة 10 دقائق على نار متوسطة من جميع الجهات.
5. يضاف كوب ونصف من الماء لطنجرة الضغط ويضاف الزعتر المطحون والبهارات والملح والخضار ويقلبوا معا ليختلطوا ثم تغلق طنجرة الضغط جيدا وتترك على نار حامية حتى تبدأ الطنجرة بالتصفير. توطى النار وتترك الطنجرة على النار ل 25 دقيقة.

الدجاج والبطاطا بالبريستو بيجنن

من الأطباق الرائعة والمغذية جدا.

المقادير

- ✿ **دجاجة واحدة مقطعة ومغسولة جيدا**
- ✿ **6 حبات بطاطا متوسطة الحجم مقشرة ومقطعة قطع كبيرة**
- ✿ **بهارات مشكلة**
- ✿ **1/2 كوب عصير ليمون**
- ✿ **1/2 كوب زيت زيتون**
- ✿ **كوب ونصف ماء كبيرة**
- ✿ **ملح حسب الرغبة**

الطريقة

1. **نضع قطع الدجاج ونضع قطع البطاطا وجمع المكونات السابقة ثم نضعه في البريستو حلة الضغط) لمدة نصف ساعة.**
2. **نخرجها بتطلع اكلة بتجنن وصحتين.**

دجاجة محشوة بالأرز ومرقته

المقادير

- 1\2 كيلو رز
- 1\2 كيلو لوز مبروش
- 1 كوب كشمش
- دجاجة واحدة
- ملعقة كبيرة فلفل أخضر حلو
- ملعقة كبيرة فلفل أحمر حلو
- ملعقة صغيرة كمون

المرقة

- 3 حبات بطاطس
- 3 حبات باذنجان
- 3 حبات طماطم
- ملعقة كبيرة ملح
- 1 كوب مرقة دجاج

الطريقة

1. نضع الملح واللوز والكشمش فوق الرز ثم نخلطهم.
2. نأتي بالدجاجة ونحشو فيها الخلطة.
3. نعمل خلطة الرز بإضافة الفلفل الأخضر والفلفل الأحمر والكمون ثم نخلطهم و نأخذ منها المرقة.
4. ثم نضع الدجاجة فوق الرز ونضع الأكلة في داخل الفرن.
5. نأتي بالبطاطس والباذنجان والطماطم ثم نخرج الأكلة ونأتي بالمرقة ثم نضعها فوق البطاطس والباذنجان والطماطم ثم نضعها في داخل الفرن لمدة 3\4 الساعة وبالهناء والشفاء وشكراً.

دجاجة محشية بالأرز

المقادير

- 2 كيلو أرز
- نصف كيلو لوز مفروم
- ربع كيلو كشمش
- دجاجة واحدة
- فلفل أسود حلو
- فلفل أحمر حلو
- كمون
- ملح

الطريقة

1. نضع الملح واللوز والكشمش فوق الرز ونخلطهم.
2. نأتي بالدجاجة ونحشو فيها الخلطة.
3. نأتي بقليل من الرز ونضع فوقه الفلفل الأسود والفلفل الأحمر.
4. نخلطهم ونضع الدجاجة المحشية فوق الرز ثم نضع الأكلة في داخل الفرن حوالي 25 دقيقة وشكراً.

ربيان بهارى

المقادير

- كيلو ربيان
- نصف كوب خل أبيض
- 2 ملعقة كبيرة مسحوق الكاري
- 1 ملعقة كبيرة فلفل أسود مطحون حديثاً
- 2 ملعقة كبيرة كزبرة ناشفة مطحونة حديثاً
- نصف كوب زيت ذرة
- 2 بصلة متوسطة ومقطعة جوانح رفيعة
- 6 أسنان ثوم مقطعة
- 2 ملعقة كبيرة زنجبيل مفروم
- 2 كوب حليب جوز الهند
- نصف كوب عصير تمر هندى مركز
- كوب ماء
- 1 فلفلة باردة مقطعة جوانح
- نصف كوب كزبرة خضراء مفرومة

الطريقة

1. يزال رأس الربيان والقشور ويبقى فقط الذيل ويغسل ثم يتبل بقليل من الملح والخل لمدة 10 دقائق.
2. يسخن الزيت في وعاء ويقلى البصل والثوم والزنجبيل مدة 3 دقائق ثم يوضع البهارات ويقلب لمدة دقيقتين.
3. يوضع حليب جوز الهند وعصير تمر الهند والماء والفلفل الأخضر وباقى الملح ويطبخ لمدة 5 دقائق.
4. يوضع الربيان على الخليط والكزبرة الخضراء ويطبخ لمدة 10 دقائق حتى ينضج (يقدم مع الرز الأبيض) وعليكم بمليون عافية إن شاء الله، اعزموني مو تنسون.

الربيان في قاعته

المقادير

- 1 فليفلة خضراء
- 3 بندورة (طماطم) حجم متوسط
- ملعقة طعام رب البندورة
- 1/2 ملعقة صغيرة كمون
- 1/2 ملعقة صغيرة كركم
- 1 ملعقة صغيرة بهارات مشكلة
- 1 بصلة متوسطة
- 3 فصوص كبار ثوم مدقوقين أو مبشورين
- 1 فلفل أخضر كبير
- 1 ملعقة صغيرة زنجبيل مبشور
- 1 ملعقة طعام زيت زيتون
- 1 ملعقة صغيرة ملح
- حبة بطاطا حجم متوسط (اختياري)
- 1/2 كيلو روبيان منظف
- 2 كوب رز
- 1 كوب ماء
- 1/2 كوب ماء إضافي

الطريقة

1. يسلق الرز على نار هادئة في كوب ماء مع ملعقة زيت وملح حسب الرغبة ويكون الرز نصف استوى، يترك الرز جانبا.
2. تقطع البطاطا مكعبات كبيرة وتقلى حتى يصبح لونها بني فاتح.
3. يفرم البصل وتقشر البندورة وتقطع مكعبات وتقطع الفليفلة مكعبات أيضا.
4. نضع زيت الزيتون في القدر على النار وعليه البصل ويقلب على نار خفيفه جدا الى ان يصبح لون البصل بني متوسط، نضع عليه الثوم والفليفلة ونحرك ثم نضيف البندورة ويترك حتى تذوب البندورة قليلا، ونضع الزنجبيل والفلفل الحار المقطع الى نصفين (الفلفل الحار من الحجم الكبير نوعا ما) ونضع الربيان والبهارات والكمون والكركم والملح ورب البندورة، ونضيف ماء اذا كان ماؤه قليل لنتم طبخ الرز(اذا كان الرز المستخدم رز مصري فنحتاج لاضافة 1/2 كوب من الماء تقريبا، اما اذا كان رز بسمتي فقد لا نحتاج لإضافة الماء)، ونحرك ونتركهم دقيقتين ومن ثم نضع الرز المسلوق فوقه ولا نحركه ويترك على نار هادئة حوالى نصف ساعة.

الرز الإيراني مع الدجاج

تعتمد البهارات المستخدمة في هذه الوصفة على ذوقك الخاص، يمكنك إضافة المزيد من البهارات أو انقاصها حسب رغبتك وحسب كمية الدجاج والبطاطا المستخدمة.

المقادير

- **2 كوب رز منقوع بالماء لمدة 30 دقيقة أو أكثر**
- **دجاجة كاملة مقطعة لقطع صغيرة**
- **2 بطاطا كبيرة مقطعة مكعبات**
- **1/2 ملعقة صغيرة زعفران (أو أقل)**
- **1/2 ملعقة طعام كركم**
- **1/2 ملعقة طعام ملح**
- **1/2 ملعقة صغيرة فلفل أسود**
- **1/2 ملعقة طعام بهارات الدجاج**
- **زيت للقلي**

الطريقة

1. **يضاف الملح، بهارات الدجاج، العصفر والفلفل الأسود للدجاج والبطاطا ويقلبوا معا جيدا.**
2. **يسخن الزيت جيدا ثم تقلى مكعبات البطاطا وقطع الدجاج حتى ينضج الدجاج والبطاطا.**
3. **يرفع الدجاج والبطاطا من الزيت ويتركوا جانبا.**
4. **يغلى ماء كافي في قدر على النار ويضاف له الملح والرز. يستوى الرز نصف استواء.**
5. **يشطف الرز بالماء ويصفى.**
6. **يوضع القليل من الزيت في القدر ثم يضاف 1/2 كمية الرز ثم قطع الدجاج والبطاطا ثم باقي كمية الرز.**
7. **يذوب القليل من الزعفران في ماء كافي لطهي الرز ويصب الماء فوق الرز.**
8. **يغطى القدر جيدا ويطهى على نار هادئة حتى يستوي الرز ويقدم وبالهناء والعافية.**

الرز المقلي مع الخضار على الطريقة الصينية (Fried Rice)

يمكن إضافة قطع من الدجاج المسلوق أو الروبيان المطبوخ لهذا الطبق للحصول على وجبة كاملة.

المقادير

- **2 كوب من الرز المسلوق**
- **3 بيض**
- **4/1 كوب بصل أخضر مفروم**
- **2 ملعقة كبيرة فليفلة خضراء مفرومة**
- **2 ملعقة طعام زيت**
- **75 غم فطر شرائح**
- **2 ملعقة طعام صويا صوص**
- **علبة من شرائح الكستناء المائي (اختياري)**

الطريقة

1. **يوضع القليل من الزيت في مقلاة كبيرة على النار ويضاف البصل الأخضر المفروم والفليفلة المفرومة ويقلبا معا حتى يصفر البصل.**
2. **يضاف الرز المطبوخ وشرائح الفطر والكستناء المائي والصويا صوص الى المقلاة وتقلب مع البصل والفليفلة.**
3. **توطى النار ويقلب الخليط كل دقيقتين لمدة 8 -10 دقائق.**
4. **يخفق البيض قليل بمضرب يدوي أو بالشوكة ثم يضاف الى خليط الرز ويقلب معه. يترك على النار ل 5 دقائق أخرى يقلب أثنائها بضع مرات. يقدم ساخنا.**

رز بازيلاء

المقادير

- 500 غرام بازيلا
- 3 و 1/2 كوب (700 غرام) رز
- 250 غرام لحم غنم مفروم
- ملعقة ملح
- 1/2 كوب (100غرام) سمنة أو زيت ذرة
- 50 غرام صنوبر ولوز

الطريقة

1. ينقع الرز ويترك جانبا.
2. توضع السمنة في طنجرة وتسيح ثم نضع اللحمة ونقلبها حتى تنضج.
3. نضع البازيلا مع اللحمة ونقلبهم مع بعض حتى تنضج البازيلا.
4. نخرج اللحم والبازيلا من الطنجرة ونضعهم في صحن.
5. نضع كوبين ماء في الطنجرة ونضيف الملح ونتركها إلى أن يغلي الماء.
6. نصفي الرز من الماء ونضعه في الطنجرة فوق الماء المغلي إلى أن تنشف الماء قليلا، ننوص (نخفض) درجة الغاز ونغطي الطنجرة لكي يتهدى الرز.
7. بعد مضي 15 دقيقة نضع البازيلا على وجه الرز مدة 10 دقائق.
8. نكون قلينا اللوز والصنوبر في هذا الوقت، نطفيء الغاز ونحرك الرز بالبازيلا ثم نسكبه في الصحن ويرش اللوز والصنوبر على الوجه ويقدم مع سلطة اللبن بخيار.

الرز بالكبد والمكسرات

طبق لذيذ جداً وسهل في تحضيره.

المقادير

- 2 كوب رز بسمتي أو مصري
- 1/2 كيلو كبد دجاج (يمكن إضافة قوانص وقلوب الدجاج أيضاً بعد سلقهم قليلاً في الماء)
- مقدار من اللوز والصنوبر والزبيب
- زبدة
- مكعبين مرقة دجاج
- بصلة مبشورة

الطريقة

1. نقوم أولاً بتحمير اللوز والصنوبر والزبيب في الزبد ثم ننشلهم على ورق نشاف.
2. نقوم بتحمير الكبد بعد تقطيعها قطعاً صغيرة نوعاً ما في الزبد المتبقي من تحمير المكسرات حتى يتغير لونها إلى البني ثم نقوم بانتشالها أيضاً.
3. ثم نقوم بتحمير البصلة في نفس المكان حتى تذبل.
4. ثم نضيف الرز بعد نقعه قليلاً في الماء ونقوم بالتقليب جيداً ثم نضيف الماء حتى يتغطى الرز قليلاً بالماء ثم نضيف مرقة الدجاج والملح والفلفل الأسمر وتتركه على النار.
5. عند الغليان نقوم بتهدئة النار وعندما يجف الماء قليلاً نقوم بإضافة الكبد و 1/4 المكسرات ونقوم بالتقليب جيداً ثم نتركه حتى يتم سواه.
6. عند التقديم نقوم بإضافة باقي المكسرات على الوجه وبالهناء والعافية.

رز مع اللحم للمناسبات

المقادير

- كيلو لحم قطع
- كوبين رز
- بهارات مثل القرفة والهيل والفلفل الأسود الحب وليس المطحون
- كركم
- علبة مكعبات خلاصة مرق الدجاج (مكعبين)
- بصل مفروم
- زيت
- ملعقة زعفران
- بهارات ناعمة
- بطاطا مقطعة مربعات
- مكسرات مثل الكاجو والصنوبر
- ملح حسب الرغبة

الطريقة

1. يوضع اللحم في طنجرة و ويصب عليه كمية من الماء ثم تزال الأوساخ عنه بعد غليانه.
2. توضع البهارات الحب وملعقة كركم وبصلة وتغطى حتى تنضج.
3. يحمر البصل ومعه الكاجو حتى يشقر قليلاُ ثم يوضع الصنوبر ويحمر قليلاُ ثم توضع خلاصة مرقة الدجاج ويقلب قليلاُ.
4. بعد ذالك تصب عليه ماء االلحم بعد تصفيته.
5. يوضع الزعفران وملعقة من البهارات الناعمة ويترك حتى يغلي.
6. يصب الرز المنقوع والمصفى ويترك لينضج.
7. التزين: تقلى البطاطا تم يقلى البصل قليلاُ ثم توضع البطاطا عليه وقليلا من الملح والكمون.

رز مفلفل مع الشعرية على طريقة النوخذة

المقادير

- 1 كيلو رز بسمتي
- 4 حبات بصل كبيرة
- صنوبر
- نصف كيس شعرية صغيرة مقطعة جاهزة (250 غرام)
- نصف كوب زيت
- ماء لحم أو دجاج
- ليمون أسود ناعم
- ملح

الطريقة

1. يغسل الرز ثم ينقع بالماء ربع ساعة.
2. يقطع البصل شرائح نصفية ناعمة.
3. يجهز ماء اللحم أو الدجاج على النار، يوضع عليه ليمون أسود ناعم والملح حسب الحاجة.
4. يوضع زيت في القدر بمقدار نصف كوب.
5. نضع البصل في القدر ونقلب حتى يحمر بزيادة.
6. نضع الشعرية على البصل.
7. إذا بدأت الشعيرية تحمر نضع الصنوبر.
8. إذا احمر الصنوبر نضع الماء الحار على الخليط بحذر لأن البصل حار.
9. نضع الرز بعد تصفيته من الماء ويكون مقدار الماء فوق الرز بمقدار 2 سم.
10. عندما ينشف الماء قليلاً نخفف النار جداً ونتركه حتى ينضج.
11. يقدم مع الدجاج المشوي أو السمك.

روبيان بالأناناس بالطريقة الصينية حلو وحار

المقادير

- ✿ 1 كيلو ونصف روبيان كبير نظيف
- ✿ 5 شرائح أناناس مقطعة مربعات
- ✿ 2 حزمة بصل أخضر مقطع
- ✿ نصف حبة فلفل حلو أخضر
- ✿ نصف حبة فلفل حلو أحمر
- ✿ نصف حبة فلفل حلو أصفر
- ✿ بروكلي مقطع
- ✿ 1 طماطم مقطع مكعبات
- ✿ 4 حبات فلفل حاار مقطع صغير جداً
- ✿ 3 أسنان ثوم
- ✿ مقدار ملعقتين من الزنجبيل المفروم
- ✿ 3 ملاعق صوص الصويا
- ✿ ملعقة صغيرة اجينا موتو
- ✿ نصف كوب خل
- ✿ نصف كوب سكر
- ✿ 4 ملاعق نشاء مخلوط بكوب من الماء
- ✿ ملعقتين معجون طماطم مخلوط بكوب ماء
- ✿ رشة من الملح والفلفل الأسود
- ✿ زيت زيتون

الطريقة

1. نتبل الروبيان بالملح والفلفل الأسود ثم نضع الثوم والزنجبيل معاً على الروبيان.
2. نقلي الروبيان ومعه الزنجبيل والثوم لمدة 7 دقائق، بعد ذلك نرفع الروبيان.
3. سيبقى في القدر بقايا الزنجبيل والثوم وبعض الزيت، نضيف إليه البصل الأخضر والفلفل الحار ثم الفلفل الحلو بأنواعه تدريجياً ثم البروكلي ثم الطماطم وأخيراً الأناناس ويقلب (يحرك) لمدة 7 دقائق ثم يرفع.
4. في نفس القدرنضع معجون الطماطم والخل والسكر والنشاء وصوص الصويا واجينا موتووا ونقلبه على نار عالية حتى يغلظ قليلاً.
5. نضيف الروبيان والخضار إلىالصلصة في القدر ونخلطهم مع بعض لمدة 10 دقائق وبلهناء والشفاء.

روبيان بانيه مع مكرونة اسباغيتي

أكلة شهية وسهلة.

المقادير

- كيلو روبيان منظف من القشور ما عدا قشرة الذيل
- بقسماط ناعم
- 4 بيضات
- كوب دقيق
- ملح وفلفل حسب الرغبة

الطريقة

1. يفتح ظهر الروبيان بالسكين وتبطط حتى تأخذ شكل دائري.
2. ترش بقليل من الملح والفلفل.
3. تغمس حبات الروبيان في الدقيق ثم البيض المضاف له الملح والفلفل ثم في البقسماط وهكذا حتى تنتهي الكمية.
4. تقلى حبات الروبيان في زيت غزير وعلى حرارة عالية حتى يأخذ الروبيان اللون الذهبي ويوضع على ورق لامتصاص الزيت الفائض.

ملاحظة: يقدم مع مكرونة اسباغيتي مسلوقة ومصفاة ثم مضاف لها قليل زيت وفص ثوم مهروس وقليل بقدونس مفروم وبالهناء والعافية.

الروستو (شرائح الضأن المحمر) مع الخضار

مدة الطهي تعتمد على وزن اللحم المستخدم، فمثلا لو كان اللحم وزنه كيلو وربع يأخذ ساعة ونصف الساعة في الطهي تقريبا.

المقادير

- 2 كيلو ونصف الكيلو من فخذ الضأن ينزع منه الدهن والعظم والعروق
- ملح وفلفل أسود مطحون بحسب الرغبة
- 2 ملعقة طعام زبدة
- 1/2 كوب ماء
- 1/2 ملعقة صغيرة ميرامية ناشفة
- 1/2 ملعقة صغيرة نعنع ناشف
- 1 بصلة ناشفة متوسطة، مقطعة شرائح (اختياري)
- 1 سن ثوم مبشور (اختياري)
- 1/8 ملعقة صغيرة فلفل أحمر ناشف مدقوق (اختياري)
- 8 حبات بطاطا متوسطة الحجم
- 16 مكعب ياقطين (كيلوغرام واحد)

مقادير الصلصة المرافقة

- 1 ملعقة طعام زبدة
- 1 ملعقة طعام دقيق
- 1/2 كوب ماء بارد
- 1/4 ملعقة صغيرة ميرامية ناشفة
- 1/4 ملعقة صغيرة نعنع ناشف

الطريقة

1. يسخن الفرن لحرارة 180 س (350 ف). تملح اللحمة وتبهر بالفلفل الأسود بحسب الرغبة. تذوب ملعقتين من الزبدة في صينية عميقة وكبيرة على نار متوسطة. يحمر اللحم في الزبدة من جميع جوانبه. بعد أن يحمر اللحم من الخارج جيدا، يضاف له 1/2 كوب من الماء ويرش عليه الميرامية والنعنع الناشفين. يضاف البصل والثوم والفلفل الأحمر للقدر عند الاختيار.
2. تغطى الصينية بالسلفان جيدا وتوضع في الفرن لثلاث ساعات.

لعمل الخضار:

3. توضع قطع البطاطا واليقطين غير المقشرة على مشبك طبق فرن وتحمر قبل 50 دقيقة من الانتهاء من تحمير اللحم حتى يصبح لون القطع ذهبيا.

لعمل الصلصة:

4. في مقلاة متوسطة الحجم، تذوب ملعقة من الزبدة، يخفق الدقيق مع الزبدة حتى تختفي الكتل ويصبح الخليط متجانس. يرفع الخليط عن النار ويضاف له 1/2 كوب من الماء البارد. يخلط جيدا حتى يصبح لدينا خليط متجانس خالي من التكتلات. يعاد على نار متوسطة ويضاف له الميرامية والنعنع الناشفان كما يضاف السائل المتبقي في الصينية بعد شوي اللحم. يحرك على النار باستمرار حتى يغلي الخليط ويثقل. يرفع عن النار. يقطع اللحم لشرائح وتوضع بعض من الصلصة المرافقة فوق اللحم ويقدم.

روستو الدجاج المخلى المحشو

وصفة سهلة نوعا ما، شكلها جميل على المائدة، و مجموعة البهارات والمطيبات المستخدمة ستجعلها أكلة لا تنسى! طبق مناسب للعزائم، تقدم مع خضروات متنوعة و أرز.

المقادير

- **دجاجة كبيرة سمينة، حوالى 2 كيلوجرام أو أكثر**

الحشوة

- **250 جرام لحم مفروم**
- **بصلة كبيرة مبشورة**
- **5 فصوص ثوم مفري**
- **ملعقة كبيرة شبت أو مقدونس، مفري**
- **ملعقة كبيرة ريحان + نعناع أخضر مفري**
- **ملعقة صغيرة ملح**
- **نصف ملعقة صغيرة من مطحون كل من جنزبيل وقرنفل وجوزة الطيب وبهارات**
- **ربع ملعقة صغيرة قرفة**
- **2 ملعقة كبيرة فتات خبز بايت ناعم**
- **ملعقة سمن كبيرة**
- **بيضة للعجن**
- **ريحان مجفف مطحون**
- **نعناع مجفف مطحون**
- **فلفل أسود مدقوق خشنا (أو بهار حب)**
- **مقدونس أو شبت مجفف مفروك خشنا**
- **2-3 ملاعق كبيرة سمن، حسب حجم الدجاجة**
- **قطعة ورق مفضض فويل تكفى لتلف بها الدجاجة بإحكام**
- **إبرة و خيط مطبخ**

الطريقة

1. **يطلب من القصاب (أو البائع) أن يخلى لك الدجاجة من العظم باحتراس، و ذلك بشقها من الظهر وإخلائها من الهيكل وعظم الفخذ مع الإبقاء عليها قطعة واحدة كاملة ومفرودة.**
2. **تعجن مقادير الحشوة جيدا (فى العجانة إن وجدت) و توضع فى وسط الدجاجة المفرودة، ثم تخاط الدجاجة و ينتظم شكلها.**
3. **تدهن الدجاجة بالسمن والمطيبات،وتلف بإحكام بالورق الفويل.**
4. **يضغط عليها ثانية لتسوية شكلها، وتوضع فى طبق فرن مناسب.**
5. **تزج فى فرن حار (220 درجة مئوية) لمدة ساعة.**
6. **يطفأ الفرن ونشعل الشواية على الدرجة الهادئة، ويفتح الورق من على وجه الدجاجة حتى تحمر وتكتسب لونا شهيا(حوالى نصف الساعة)، مع مراعاة دهنها عدة مرات بالسوائل المتبقية فى كعب الطبق، و تغطية الأجزاء التى تحمر سريعا حتى لا تحترق.**

التقديم:

7. **بدون أن نرفع الدجاجة من الورق، تقطع حلقات بسمك حوالى 2 سم، عندما تبرد تماما، وبسكين غير مشرشر وحاد جدا.**
8. **قبل التقديم، يلف الورق الفويل ثانية على الدجاجة و تزج فى فرن متوسط لتدفأ قليلا أو تسخن، حسب الرغبة، ثم ترفع فى طبق التقديم مع ثنى الورق حولها، و رص الخضروات المتنوعة حولها بشكل لائق. و بالهناء و الشفاء.**

ريجاتوني بالسبانخ والكريمة

لتحضير طبق خفيف ولذيذ لوجبة العشاء فان هذا الطبق يعتبر مناسبا جدا حيث يمكنك تحضيره قبل التقديم بعدة ساعات وتترك الخطوة الأخيرة فقط لقبل التقديم.

المقادير

- **400 غم معكرونة شرائح عريضة**
- **250 غم سبانخ مقطعة خشن طازجة أو مثلجة**
- **6 مكعبات جبنة كيري**
- **4/1 كوب جبنة بارمزان أو مازرولا مبشورة**
- **4/1 كوب بندورة مجففة ومحفوظة في الزيت ومفرومة (اختياري)**

الطريقة

1. **اذا استخدمت السبانخ الطازجة فيجب غسلها جيدا ثم فرمها فرما خشنا.**
2. **تسلق المعكرونة بماء وملح لمدة 5 دقائق. يضاف السبانخ للمعكرونة وتترك القدر على النار لعشرة دقائق أخرى أو حتى تستوي المعكرونة. يحتفظ بنصف كوب من ماء السلق فقط مع المعكرونة والسبانخ.**
3. **تضاف كل من جبنة الكيري والجبنة المبشورة والبندورة المجففة الى المعكرونة وتقلب على النار حتى تسخن المعكرونة وتغلف بخليط الجبنة تماما.**
4. **تقدم ساخنة أو باردة.**

زهرة بالفرن

وجبة خفيفة نظيفة وصالحة للريجيم.

المقادير

- **2 رأس زهرة**
- **مايونيز**
- **كيس بودرة مرقة بصل جاهزة**
- **1 كوب ماء**
- **قليل من الزيت**

الطريقة

1. **ينظف رأسا الزهرة ويقطع الجزء الأسفل منها ولكن يبقى كاملا.**
2. **يسلقا في طنجرة لمدة عشر دقائق ويغسلا بالماء البارد ويوضعا في صينية الفرن.**
3. **في وعاء آخر يخلط المايونيز مع مرقة البصل مع كوب من الماء الفاتر ويدهن على رأسي الزهرة مع قليل من الزيت ويغطى بورق السيلوفان الفضي ويدخل إلى فرن حرارته 180 لمدة ساعة.**
4. **من ثم يرفع ورق السيلوفان ويبقى في الفرن نصف ساعة أخرى. صحتين وهناء.**

ساندويتش الهامبرجر بالجلاش و الخضار

هذة الوصفة سر يعة ولذيذة جدا ومشبعة جدا جدا جدا

المقادير

- علبة جلاش (عجينة البقلاوة)
- 3 طماطم
- 3 فلفل أخضر
- 1 بصلة
- 5 بيضات
- جبن شيدر
- فطر
- 5 قطع هامبرجر
- ملح وفلفل أ سود

الطريقة

1. نقوم بتشويح الهامبرجر فى القليل من الزيت.
2. نقوم بتحمير الفطر فى نفس الزيت السابق.
3. نأتى بثلاث طبقات من الجلاش نضعها على الطاولة ثم نضع فوقها قطعة من الهمبرجر ثم قطعة من البصل ثم قطعة من الفلفل ثم القليل من الفطر ثم قطعة من الجبن ثم شريحة من الطماطم ثم نكسر بيضة و نضعها عليهم مع القليل من الملح والفلفل الأسود ثم نغلق بإحكام من جميع الجهات ونكرر مع باقى الكمية.
4. نضعهم فى صينية مدهونة بالزيت مع دهن الوجة ببيضة مخفوقة أو زبدة وتوضع فى فرن متوسط الحرارة حتى الاحمرار.

سباغتي كاربونارا

يمكن الاستعاضة عن الكريمة بعلبة قشدة (170 غم) مضاف لها 4/1 كوب من الماء.

المقادير

- ملعقة طعام زيت
- 500 غرام سباغيتي

الصلصة

- ملعقة صغيرة زبدة
- 4 شرائح لحم سلامي
- علبة كريمة (300 مليلتر)
- صفار 4 بيضات
- 2 ملعقتا طعام مبشور جبن بارمزان
- ملح، فلفل أسود

الطريقة

1. لتحضير الصلصة: تسخن الزبدة في المقلاة. يضاف اليها شرائح السلامي وتترك على النار حتى تصبح ذهبية اللون. تضاف الكريمة دفعة واحدة ويترك الخليط على النار حتى يغلي. تخفف النار ويترك الخليط على نار خفيفة لمدة دقيقتين.
2. يرفع الخليط عن النار ويضاف اليهصفار البيض والجبن والتوابل ويخلط الجميع معا جيدا. يعاد على نار متوسطة ويحرك باستمرار لمدة دقيقتين ثم يرفع عن النار.
3. تسلق العكرونة في ماء مغلي مضاف له 2 ملعقة من الزيت وملعقة صغيرة من الملح لمدة 10– 12 دقيقة ثم تصفى.
4. تخلط الصلصة بالسباغيتي وتزين بالبصل الأخضر المفروم وتقدم.

ستيك محشو بالجبن والريحان

كوردون بلو ولكن بحشوة مختلفة تماماً، يا رب تعجبكم.

المقادير

- 4 شرائح لحم بتلو
- ملعقتين جبنة بيضاء
- قطعة من جبن طري مثل لافاش كيري أو كيري أو أي نوع أخر مماثل
- 5 ورقات ريحان طازج
- 2 سن ثوم
- بهارات مشكلة (يراعى عدم استعمال الكمون)
- ملعقتين زيت
- زبدة للقلي

الطريقة

1. ترق شرائح اللحم إلى أن تصبح رفيعة ثم تتبل بقليل من الملح والفلفل.
2. يخلط نوعي الجبن والريحان والبهارات والثوم مع ملعقتي الزيت خلطاً جيداً.
3. تفرد شرائح اللحم ثم نبدأ بوضع الحشوة فيها ثم نبرمها ونحرص على تغطية جوانب الشريحة حتى لا تقع منها الحشوة.
4. نضع قطعة الزبدة في مقلاة ثم نشوح فيها قطع اللحم على نار هادئة.
5. بعد أن نتأكد من نضوج اللحم، نخرجها من الفرن ونصفها في طبق. تقدم مع الارز بالأعشاب وبالهناء والشفاء.

سلق مطجن

المقادير

- رزمة واحدة سلق
- ربع كيلو لحم مفروم
- 1 بصلة كبيرة مفرومة
- 4 بيضات
- قليل من الزيت مع البهارات وملح

الطريقة

1. يغسل السلق ثم يفرم ويسلق مع قليل من الماء.
2. يوضع اللحم على النار لتسويته ثم نضع البصلة مع اللحم وبعد ذلك نضع السلق المسلوق مع اللحم والبصلة.
3. نضع بعض البهارات والملح حسب الرغبة.
4. نخفق البيض في وعاء ونضعه فوق الخليط ونتركه قليلا على النار حتى يتم استواءه وبالهناء والعافية.

السماقية

السماقية- طبق يشتهر به سكان مدينة غزة بفلسطين، ويعد في المناسبات الخاصة كالأفراح والأعياد وخاصة عيد الفطر.

المقادير

- كوب واحد من السماق
- نصف كيلو لحم (قطع صغيرة)
- ثلاث ملاعق حمص حب منقوع
- ملعقتين من بذرة الشبت (عين جراده)
- رأس ثوم
- بصلتين كبيرتين
- ملح
- فلفل أسمر
- حزمة من السلق الأخضر
- نصف كوب دقيق
- ربع كوب طحينة
- فلفل أخضر حار(حسب الرغبة)
- ملعقتين من زيت الذرة

الطريقة

1. يقلى البصل والثوم المدقوق بالزيت ويضاف اللحم والحمص المنقوع والفلفل الحار المفروم والملح والفلفل الأسود وبذرة الشبت(عين جرادة).
2. يضاف السلق الأخضر المفروم إلى الخليط ثم تضاف كمية الماء اللازمة لنضج الخليط.
3. يترك السماق يغلي في كمية قليلة من الماء لفترة خمس دقائق حتى يصبح لون الماء أحمرا،ثم يصفى ويضاف ماؤه إلى الخليط.
4. يقلب خليط السماقية باستمرار دون توقف مع إضافة الدقيق المذاب في الماء البارد ببطء مع التحريك.
5. يضاف مقدار الطحينة لحين تماسك الخليط مع استمرار التحريك.
6. تسكب السماقية في الأطباق وتترك حتى تبرد وتكون جاهزة للتقديم مع المخللات والزيتون.

السمك المقلي على الطريقة الهندية

يمكن إعداد الروبيان (القريدس) بنفس الطريقة.

المقادير

- **1 كيلو سمك منظف ومغسول**
- **1 ملعقة طعام ثوم مبشور أو مدقوق**
- **1و 1/2 أو 2 كوب زيت للقلي**
- **25 غرام أو ملعقتين طعام بهارات السمك (ماسالا: فلفل أحمر، ثوم، كزبرة، كركم، زنجبيل، ورق حلبة، قرفة، قرنفل، هيل)**
- **4 إلى 6 معالق نشاء**
- **8 إلى 10 معالق ماء**

الطريقة

1. **يذوب النشاء في الماء.**
2. **يتبل السمك ببهارات السمك وملعقة من الثوم المدقوق وخليط النشاء ويترك لمدة 15 دقيقة حتى يتشرب السمك التتبيلة.**
3. **يحمى الزيت ثم يقلى السمك في الزيت حتى يصبح لونه بني فاتح.**
4. **يقدم مع السلطة والبطاطس المقلي وبالهناء والعافية.**

السمك بالكاري على الطريقة الهندية

يمكن إعداد الروبيان (القريدس) بنفس الطريقة.

المقادير

- **1 كيلو سمك، منظف ومغسول**
- **1 كوب لبن زبادي (روب)**
- **1 ونصف ملعقة ثوم، مبشور أو مدقوق**
- **1/2 بصلة، مقطعة شرائح رفيعة**
- **1 كوب زيت للقلي**
- **25 غرام أو ملعتين طعام من بهارات السمك الهندية (ماسالا السمك)**

الطريقة

1. **يحمر البصل في الزيت الساخن حتى يصبح لونه ذهبي مائل للون البني. أضف الثوم المدقوق وقلبه في الزيت حتى يذبل الثوم ويتغير لونه.**
2. **أضف بهارات السمك واللبن واطبخه جيدا لمدة 5 أو 6 دقائق حتى تختلط البهارات جيدا وينفصل الزيت لوحده من كثافة المواد.**
3. **أضف السمك واتركه على النار 5- 10 دقائق أخرى.**
4. **أضف كوب أو كوبين من الماء وواترك السمك على نار هادئة لمدة 20 دقيقة أو حتى يستوي السمك.**
5. **يقدم مع الرز الأبيض وبالهناء والعافية.**

سمك بصوص طماطم مع الكريمة

المقادير

- سمك قشر بياض فيليه مقطع ثمانى قطع , القطعة الواحدة 90 جرام
- زيت ذرة أو زيت زيتون
- نصف كوب دقيق
- ملعقة شاى لكل من الأصناف الآتيه : كمون , فلفل أبيض , ملح , وكزبرة ناعمة
- قرنيين فلفل أخضر حامي
- 2 طماطم مقشرة
- فلفلة رومي
- بصلة صغيرة
- مكعب خلاصة مرقة الدجاج
- 2 سن ثوم
- 2 ليمون عصير
- نصف كوب كريمة لباني معلبة طازجة

الطريقة

1. يتبل السمك فى الليمون والزيت ونصف كمية البهارات المذكورة مع الثوم المدقوق والملح والليمون ويترك فترة ربع الساعة.
2. تقطع الخضروات المذكورة فرم ناعم والطماطم تقشر بعد وضعها فى ماء مغلي دقيقة واحدة ثم تقطع قطع صغيرة.
3. تغمس الأسماك بالدقيق قطعة قطعة وتحمر بالزيت فى الطاسة بعد أن يقدح.
4. يقلب السمك على الوجه الآخر بعد أن يصير لونه ذهبى لمدة ثلاثة دقائق على كل جنب.
5. بعدها يرفع من الطاسة , ويوضع البصل مع الفلفل والفلفل الحامى وباقى الثوم على النار حتى يذبل ثم يضاف إليه باقي البهارات مع مكعبات خلاصة مرقة الدجاج.
6. يضاف الطماطم المقطعة قطع صغيرة.
7. يضاف نصف كوب ماء وتخفض حرارة النار إلي أقصى درجة لمدة خمس دقائق.
8. يضاف عصير الليمون الباقي وبعدها الكريمة تغلى مرة واحدة ثو يضاف إليها السمك المستوي من قبل وتغلى دقيقة واحدة وترفع من على النار.
9. يضاف إليها البقدونس المفروم ... تقدم مع الأرز الأبيض.. بالهناء و الشفاء ..... الشيف صبرى إبراهيم شيراتون القاهرة.

سمك محشي في الفرن

وصفة سهلة جداً لتحضير السمك في الفرن والاستمتاع بمذاقه الحقيقي وهي تحضر بنوع من السمك المسمى الدوراد وهو موجود في كل الأسواق وعند بائعي السمك لون السمكة بيكون بين ا لرمادي والأبيض وفيها قشور كثيرة وبالإمكان استعمال أي نوع سمك مفضل لديكم على أن يكون وزن كل سمكة يتراوح بين 200 و 350 غرام للسمكة الواحدة. يعني بتحتاجوا للسمك فقط لأنه بقية المقادير موجودة دائماً عندنا في بيوتنا والوصفة سهلة التحضير وصدقوني شهية جداً ومذاقها يجنن

المقادير

- 4 سمكات يكون وزن كل واحدة فيهم يتراوح بين 200 و 350 غرام
- 500 غرام من الشامبينيون اللذي هو الفطر، مقطع مربعات صغيرة الحجم
- 4 بصلات، مفرومين
- 4 بندورات، مهروسات ونحتفظ بالماء اللذي فيهم
- 3 فصوص ثوم، مهروسين
- نصف كوب قزبرة ومقدونس، مفروم
- ربع كوب زيت زيتون
- 2 ليمون حامض مقطع دوائر
- 100 غرام زبدة
- 100غرام خبز نغطسه في نصف كوب لبن ونتركه فيه
- ملعقة صغيرة إبزار
- ملعقة صغيرة ملح
- ملعقة صغيرة كمون
- ملعقة صغيرة مسحوق فلفل أحمر
- ملعقة صغيرة زعتر مطحون
- ملعقتين كبيرتين سوجا
- بيضتان

الطريقة

1. ننظف السمك جيداً ونفتحهم في الوسط ونتركهم جانباً.
2. في مقلاة نضع ربع كوب من زيت الزيتون حتى يسخن ثم نضيف عليه البندورة المهروسة ونقلب جيداً.
3. نضيف الثوم والملح والإبزار والكمون ونتركه فوق النار حوالي ربع ساعة لغاية ما تصبح صلصة الطماطم ثقيلة.
4. بعدها نضيف السوجا ونرفعها من على النار ونضعها جانباً.
5. في مقلاة أخرى على النار نضع الزبدة حتى تسخن ثم نضيف الفطر والبصل ونحرك جيداً ثم نضيف شوية ملح وإبزار مع التحريك حتى يذبل البصل والفطر لمدة ربع ساعة.
6. نأخذ الخليط الأول ونضعه على الخليط التاني ونتركهم فوق النار 5 دقائق ثم نزيل المقلاة من فوق النار ونضعها جانباً.
7. بعد أن يبرد الخليط شوية نضيف إليه القزبرة والبقدونس والزعتر والخبز المغطوس في اللبن بعد أن نفتته أجزاء صغيرة ثم نضع البيض ونخلط جيداً الخليط بعيداً عن النار طبعاً.
8. نأخذ صينية الفرن ونفرشها بورق الألمنيوم ونضعها جانباً ثم نبدأ في حشو السمكات مع مراعاة وضع كمية متساوية من الحشوة في كل سمكة ونرتب سمكنا في الصينية التي سبق أن فرشناها بورق الألمنيوم ولو تبقى شيء من الحشو نضعه فوق السمكات.
9. نأخذ دوائر الليمون ونضع فوق كل سمكة ثلاث دوائر ثم نقطع مرة ثانية من ورق الألمنيوم ونغطي بها الصينية مع مراعاة طوي الورق اللي في أسفل الصينية مع الورق

اللذي في الأعلى، يعني نحاول نغلق جيداً الصينية. ثم ندخلها إلى فرن حرارته 200 درجة لمدة 20 دقيقة، بألف صحة وعافية جربوها إن شاء الله ما بتستغنوا عنها.

سندويش اللحم الصيني بالصويا

سهلة و لذيذة.

المقادير

- بصلة كبيرة مبشورة ناعما
- 2 فلفل حلو
- 250 جرام مشروم
- ملح حسب الرغبة
- 2 فص ثوم مفروم ناعما
- 2 جزر
- 100 مل (1/3 كوب) صويا صوص
- نصف كيلو لحم مقطع عيدان
- بهارات
- جبن موزاريلا للتزيين

الطريقة

1. يوضع القليل من الزيت في مقلاة ويوضع البصل حتى يصفر.
2. يوضع الثوم ويقلب ثم يضاف اللحم والجزر ويضاف القليل من الماء وتترك حتى يذبل الجزر.
3. يضاف الفلفل ويترك حتى يذبل.
4. يضاف المشروم والملح والبهارات والصويا صوص ويترك ل 3 دقائق ثم يرفع من على النار.
5. يوضع اللحم في خبز ويمكن وضع القليل من الجبنة الموزاريلا عليه وبالهناء والشفاء.

سندويش ستيك فيلادلفيا

سندويش فيلاديلفيا من ألذ السندويتشات وكذلك من أسهلها. جرّبها وحتشوف بنفسك.

المقادير

- نصف كيلو غرام لحم مقطع إلى شرائح رقيقة
- بصلة متوسطة الحجم مقطعة إلى شرائح
- حبة فليفلة حلوة حمراء مقطعة إلى شرائح
- حبة فليفلة خضراء مقطعة إلى شرائح
- كوب جبنة تشيدر صفراء مبشورة
- ملعقة طعام خردل
- ملعقة طعام مايونيز
- ملعقة كاتشب
- 2إلى 3 ملاعق زيت
- خبز سندويش

الطريقة

1. يحمى الزيت في مقلاة ويقلى البصل والفليفلة حتى تستوي.
2. ترفع الخضر من المقلاة وتقلى شرائح اللحم ثم تخلط الخضر مع اللحم والكاتشب.
3. يخلط الخردل مع المايونيز ويدهن المزيج فوق الخبز و توضع شرائح اللحم والخضر فوق المايونيز والخردل وترش الجبنة بوفرة في الأعلى.
4. توضع السندويتشات فوق مشواة وتحمص حتى تذوب الجبنة في الفرن وتقدّم ساخنة وبالهناء.

شاورما الدجاج 1

المقادير

- ✿ دجاجة مسلوقة ومقطعة إلى شرائح صغيرة
- ✿ بصل أحمر مقطع إلى شرائح صغيرة
- ✿ 2 بقدونس مفروم
- ✿ 2 ملعقة زيت نباتي
- ✿ مخلل خيار مقطع إلى شرائح صغيرة
- ✿ بطاطس مقطعة بالطول ومقلية
- ✿ طماطم مقطعة إلى شرائح طويلة
- ✿ خس مقطع إلى شرائح طويلة
- ✿ خبز أي نوع

صلصة الطحينة

- ✿ 4 ملاعق طحينة بيضاء
- ✿ 1علبة روب (180 غرام)
- ✿ ثلث كوب ماء
- ✿ 4-5 فصوص ثوم

الطريقة

1. لتحضير الحشوة: نضع الزيت في مقلاة.
2. نضع الدجاج والبصل المقطع إلى شرائح والبقدونس على النار.
3. نضع الملح والفلفل الأسود ونحمرة قليلا إلى أن يصبح كأنة مشوي ثم نرفعة من على النار ونضعة جانبا.

لتجهيز الطحينة:

4. نضع في الخلاط الطحينة والروب والماء والثوم ونخلط فى الخلاط إلى أن يصبح صلصة متوسطة الكثافة ونضعها جانبا.
5. طبعا تكون مجهزة البطاطس المقلية في طبق والشاورما في طبق ومخلل الخيار في طبق والخس والطماط في طبق.
6. نضع الخبز ونحشية بكل هذة الاشياء ونضع علية الصلصة ثم نلفها بالورق الأبيض.

الشاورما العربية

أولاً قطع الدجاج إلى قطع صغيرة أو قوم بفرمه واغسله جيداً.

المقادير

- **2 صدور دجاج مخلية**
- **خبز لبناني حسب عدد أفراد الأسرة**
- **بازلاء مجمدة**
- **ثوم**
- **ملح**
- **فلفل أسود**
- **بهار**
- **طحينة**
- **ليمون**
- **3 أكواب زيت**

الطريقة

1. **في قليل من الزيت أضف كمية لا بأس بها من الثوم المطحون وحرك حتى يتغير لونه.**
2. **أضف قطع الدجاج إلى الثوم وحرك.**
3. **أضف البازلاء والملح والفلفل والبهار إلى قطع الدجاج ودعه حتى ينضج.**
4. **أخيراً ضع كمية متوسطة من الطحينة وعصير الليمون بحيث يكون الطعم النهائي حامض نوعاً ما.**
5. **معروف إن الخبز اللبناني عبارة عن طبقتين، قوم بقطعها لاستخدام كل واحدة على حدا، خذ طبقة وضع فيها القليل من الحشوة ولفها كما تلف الفطائر الصينية.**
6. **بعد الانتهاء من الكمية، ضع في مقلاة القليل من الزيت واقلي فيها الشاورما حتى تتحمر من الناحيتين وانشلها من الزيت وضعها في ورق نشاف ثم قدمها ساخنة مع البطاطا المقلية وصحتين.**

شاورما اللحم البيتوتي

المقادير

- قطع لحم خالية العظم، الكمية حسب الرغبة
- بصل حسب الرغبة
- طماطم حسب الرغبة
- فلفل أخضر حسب الرغبة
- بهارات وملح

الطريقة

1. يقطع البصل واللحم إلى شرائح طويلة رفيعة.
2. يحمسان مع بعض بالقدر ثم يضاف الدهن ويقلى اللحم +البصل + الفلفل بعد تقطيعه إلى شرائح طويلة. يضاف الملح والبهارات (كاري).
3. يضاف الملح والبهارات (كاري).
4. قريب النضوج تضاف شرائح الطماطم المتوسطة الحجم.
5. تقلى جميعاً بزيت الطبخ. بالعافية ولا تبخلوا علينا بالدعاء.

ملاحظة: ممكن إعداد الوجبة بدون زيت لمن يتبع الحمية.

الشاورما اللذيذة والسهلة

المقادير

- 2 صدر دجاج
- ليمونة
- ملعقة ثوم بودرة
- 1 مكعب خلاصة مرق الدجاج
- 4/1 ملعقة كركم
- 2/1 فنجان زيت
- ذرة ملح

للتقديم

- خبز
- مايونيز
- بطاطا مقلية
- خس
- طرشي خيار

الطريقة

1. تقطع صدور الدجاج الى مكعبات صغيرة وتوضع في طنجرة ويوضع عليها المقادير السابقة غير مقادير التقديم، ومن ثم توضع على النار وتحرك قليلا ثم يوطى على النار وتغطي حتى تنضج.
2. بعد أن تنضج يؤخذ خبز حجم صغير ويمسح عليه من المايونيز ومن ثم يوضع عليه البطاطا المقلية وطرشي وبعض من الخس (حسب الرغبة) ويوضع بعد ذلك خليط الدجاج وتلف الخبزة وهكذا ومن ثم تقدم.

شاورما دجاج

المقادير

- ✿ دجاجة منزوعة العظم
- ✿ 2 ليمون
- ✿ رشة فلفل أسود
- ✿ رشة مسلاة (توابل هندية متوفر في السوق)
- ✿ 2 سن ثوم مطحون
- ✿ 2 بصل مفروم ناعم
- ✿ ملعقتان كبيرتان زيت قلي

الطريقة

1. يقطع الدجاج إلى قطع صغيرة وهو نى.
2. يتبل الدجاج بالثوم والليمون والفلفل الأسود والمسلات.
3. يوضع فى الثلاجة لمدة ساعة.
4. يقلى البصل فى الزيت وبعد نضجه يوضع عليه الدجاج المتبل.
5. بعد ما يكون شبه ناضج يوضع فى الفرن حتي يحمرالدجاج.
6. يقطع خبز السندويتشات (السمون) إلى نصفين ويدهن بالمايونيز ويوضع الدجاج والقليل من البقدونس.

الشاورما

المقادير

- 5 صدور دجاج
- 5 ضروس ثوم
- خل
- بصلة مبشورة
- بهارات مشكلة
- علبة لبن صغيرة (180 غرام)
- 2 ملعقة طحينة
- 2 ملعقة زيت ذرة
- كأس ماء صغير (1/2 كوب)
- مكعب خلاصة مرقة الدجاج

الطريقة

1. نخلط أول خمسة مقادير مع علبة لبن زبادي صغيرة + 2 معلقة طحينة ومعلقتين زيت ذرة.
2. نخلط المقادير السابقة ثم نضعهم على النار مع كاس ماء صغير+ مكعب خلاصة مرقة الدجاج حوالي عشر دقائق.
3. يوضع الجميع على شواية الفرن ويمكن وضع فليفلة مقطعة وحبة طماطم مفرومة وبصل شرائح وبالعافية.

شرائح الدجاج بالكريمة الحامضة

المقادير

- دجاجة تزن كيلو ونصف كيلو أو ممكن تستبدل ب 6 صدور دجاج
- 6 ملاعق زيت زيتون
- ربع كيلو حبات البصل الصغيرة
- علبة صغيرة فطر
- علبة صغيرة فاصوليا خضراء
- ربع كيلو حبات الجزر الصغيرة جداً
- 3-7 سن ثوم مدقوق
- 6 أكواب خلاصة (مرق) الدجاج الساخنة
- 3 ملاعق طحين
- 3 ملاعق زبدة
- كوب كريمة حامضة (السور كريم- القشطة الرائبة، مثل شركة ندى)
- ملعقة فلفل أبيض
- ملح حسب الرغبة
- مكرونة تورتيليوني أو فتوتشيني

الطريقة

1. يقطع الدجاج إلى 8 أجزاء.
2. يقشر بعد ذلك البصل.
3. يسلق الفطر لمدة 5 دقائق ويصفى من الماء.
4. يسخن 4 ملاعق من الزيت في حله وتقلي فيها قطع الدجاج لمده 10 دقائق ثم توضع جانبا.
5. يسخن بقية الزيت وتقلى فيه البصل والفطر والفاصوليا لمدة دقيقتين,يضاف الجزر ونستمر في الطبخ لمدة 3 دقائق إضافية.
6. تضاف قطع الدجاج والثوم المدقوق ومرق الدجاج، ترش المقادير بالملح والفلفل الأبيض ثم تغطى الحلة وتترك على النار حتى ينضج الدجاج.
7. يصفى المرق بعد أن ينضج الدجاج، ثم يترك الدجاج والخضر في المصفاة ويعاد المرق إلى الحلة مرة أخرى.
8. يخلط الطحين مع الزبد حتى يكون كرات صغيرة ثم يترك هذا الخليط في الثلاجة لمدة نصف ساعة.(30 دقيقة).
9. يعاد مرق الدجاج إلى النار ثم يضاف إليه كرات الطحين ويحرك حتى تذوب تماما.
10. تضاف الكريمة والخضر والدجاج وتترك الحلة على النار لمدة 5 دقائق مع التقليب المستمر حتى تتماسك الصلصة وتخلط.
11. يقدم الدجاج مع المكرونة المسلوقة.

شرحات الدجاج الحارة بالبهارات المكسيكية

يقدم هذا الطبق مع الرز المفلفل والسلطة الخضراء أو الخضار المسلوقة لوجبة خفيفة غنية بالطعم المميز.

المقادير

- **2/1 كيلو صدور دجاج مسحب**
- **1-2 ملعقة طعام بهارات مكسيكية (توجد طريقة تحضير البهارات المكسيكية بالأسفل)**
- **2/1 ملعقة صغيرة دقيق**
- **بصلة مقطعة لشرائح رفيعة**
- **1 فليفلة خضراء حلوة مقطعة شرائح)**
- **1-2 سن ثوم**
- **1/3 كوب مرق دجاج**

الطريقة

1. **يقطع الدجاج لشرائح بسمك 1سم وطول 5 سم.**
2. **تخلط البهارات المكسيكية مع الدقيق.**
3. **يقلب الدجاج مع ملعقة من الزيت في مقلاة كبيرة (يفضل استخدام Wok وهو المقلاة الخاصة بعمل الأكل الصيني) حتى يصبح لون الدجاج أبيض. يحفظ الجاج في صحن في مكان دافىء.**
4. **يقلب البصل والفليفلة الخضراء والثوم وملعقة زيت لمدة دقيقتين في نفس المقلاة المستخدمة لتقليب الدجاج.**
5. **تضاف قطع الدجاج للخضار وتبهر بالبهارات المكسيكية المزوجة مع الدقيق.**
6. **يضاف لها مرق الدجاج وتقلب على نار خفيفة بين الحين والآخر وتغطى حتى يستوي الدجاج، حوالي 4-6 دقائق.**
7. **تطفىء النار ويترك الدجاج 5 دقائق ثم يقدم.**
8. **البهارات المكسيكية: لعمل البهارات المكسيكية يخلط 2 ملعقة صغيرة من البابريكا، 2 ملعقة صغيرة من أوراق الزعتر المطحون، 4/1 ملعقة صغيرة من كل من الملح والفلفل الأسود و 4/1-2/1 ملعقة صغيرة من السيان (بودرة الفلفل الأحمر الحار).**

شعرية بالخضار واللحمة المفرومة

المقادير

- 2/1 كيلو لحمة مفرومة
- كيس واحد معكرونة شعرية
- جزرتين
- 200 غرام ملفوف أبيض
- حبتين وسط فلفل رومي أخضر
- ثلاث أصابع بصل أخضر
- 200 غرام بزاليا
- 200 غرام فاصوليا خضراء
- حبة كبيرة بصل أبيض
- علبة قليل الملح مكعبات خلاصة مرقة الدجاج (22 غرام)
- ملعقة وسط بهارات كاري (العلبة الخضراء)
- ملعقة صغيرة كركم
- ملح حسب الرغبة
- ملعقة صغيرة فلفل أسود

الطريقة

1. تقطع الشعرية وتسلق حتى تصبح ناضجة.
2. تقطع جميع المقادير الى شرائح.
3. يحمر البصل الأبيض ، ثم يضاف الية اللحمة المفرومة.
4. يترك قليلاعلى النار ، ثم يضاف الية جميع التوابل ومكعب خلاصة مرق الدجاج.
5. يترك قليلا ثم يضاف الية الشعرية المسلوقة.
6. يقلب قليلا ويضاف الية الملفوف ويقلب كي لا يحترق، ثم يضاف إليه جميع المتبقي من الخضار عدا البصل الأخضر.
7. يترك على النار حتى ينضج، ثم أخيرا يضاف البصل الأخضر.
8. يترك قليلا مع التقليب الجيد. يقدم ساخنا كوجبة عشاء أساسية وخفيفة ومفيدة. بالهناء والشفاء.

الشلولو

هذه الأكلة فرعونية قديمة، ذات قيمة غذائية كاملة، سهلة الهضم، طاردة للغازات

المقادير

- **3 كوب ماء بارد**
- **1 ليمونة**
- **نصف بصلة (مقطعة قطع صغيرة)**
- **6 فرون ثوم (مفروم)**
- **1 كوب ملوخية ناشفة**
- **ملح حسب الطلب**
- **توابل (شطة - كمون) حسب الطلب**

الطريقة

1. **نضع الماء فى إناء متسع.**
2. **يقطع الثوم والبصل قطع صغيرة ويوضع بداخل الإناء.**
3. **نضع الملح والتوابل.**
4. **نضع الملوخية ونبدأ فى التقليب فى اتجاه واحد.**
5. **نضع الليمون مع الاحتفاظ بالقشر داخل الطبق.**

شورما الدجاج

شورما سهلة ومره لذيذة

المقادير

- 3 صدور دجاج مخلية من العظم والجلد ومقطعة قطع متوسطة طولية
- ملعقة كبيرة ونصف ثوم مفروم ناعم
- 4 ملاعق كبيرة زيت
- ربع كوب عصير ليمون
- ملعقة كبيرة خل أبيض
- ملح وفلفل أسود حسب الرغبة
- ملعقة صغيرة زنجبيل
- بصلة مقطعة شرائح
- 10 ورقات خس مقطعة قطع كبيرة
- ربع حزمة بقدونس مقطعة قطع كبيرة
- ملعقة كبيرة سماق
- سلطة طحينة متوسطة القوام
- خبز صامولي

الطريقة

1. نضع قطع الدجاج في وعاء عميق ثم نضيف عليها الخل والثوم والزيت والملح والفلفل والزنجبيل وعصير الليمون وتترك تتبل في الثلاجة لمدة نصف ساعة.
2. نضعها في الصينية وندخلها الفرن حتى تنضج قطع الدجاج.
3. في صينية أخرى نضع البصل ونصف كمية الخس وأيضا نصف كمية البقدونس وملعقة السماق ونخلطهم ونضعهم في الفرن إلى أن تذبل شوي.
4. في وعاء عميق نخلط قطع الدجاج وخليط البصل وقطع الخس والبقدونس المتبقية وسلطة الطحينة ثم نحشى بها الخبز الصامولي وممكن نقدم معها المخللات وبالهناء والعافية.

شيخ المحشي

المقادير

- كيلو كوسا صغير
- نصف كيلو لحمة مفرومة
- بصلة متوسطة مفرومة
- صنوبر مقلي
- كيلو لبن
- ملح، فلفل، بهار

الطريقة

1. نغسل اللحم المفروم ثم نصفيه.
2. نقلي البصل المفروم مع اللحم حتى الاستواء ثم نضع الملح والفلفل والبهار.
3. في هذه الاثناء نكون حفرنا الكوسا ثم نبدأ بحشي الكوسا بخلطة اللحم المفروم.
4. بعد الانتهاء من الحشي نقوم بقلي الكوسا حتى تستوي.
5. نضع الكوسا في ماء مغلي لمدة 4 دقائق على النار ثم نرفع الكوسا من الماء ونضعها جانبا.
6. بعد ذلك نقوم بطبخ اللبن على النار بوضعه على نار هادئة لمدة 30 دقيقة مع التحريك المستمر.
7. بعد ذلك نضع الكوسا فوق اللبن ويبقى على النار لمدة 10 دقيقة ثم نسكب اللبن والكوسا في جاط ونقوم بنثر الصنوبر المقلي على الوجه ويقدم مع الارز بالشعيرية وألف صحة.

شيخ محشي عراقي

المقادير

- نصف كيلو قرع (كوسة) متوسط الحجم
- نصف كيلو باذنجان متوسط الحجم
- نصف كيلو خيار
- 2 ثمرة فلفل أخضر كبيرة الحجم
- 2 طماطة
- نصف كيلو تمن (رز)
- نصف كيلو لحم+ فلفل أسود
- 4 ملعقة معجون طماطة
- 4 سن ثوم
- زيت + 100 غرام لية

الطريقة

1. تحفر الخضراوات جميعها بعد الغسل الجيد دون إزالة قشرها ماعدا الكوسة (القرع) تقشر.
2. يغسل الرز (التمن) ثم ينقع لمدة 10 دقائق ثم يزال الماء من الرز ويضاف اللحم مع اللية بعد أن تثرم ناعم ثم يضاف الثوم بعد الفرم ويضاف البهار و 2 ملعقة معجون الطماطة وكمية الملح حسب الرغبة.
3. تحشى الخضراوات بالخلطة ثم يضاف قليل من الزيت في وعاء وتصف الخضراوات بعد حشوها في هذا الوعاء وتوضع على النار الهادئة جدا لمدة 10 دقائق ثم نضيف لتر ونصف اللتر من الماء مع ملعقتين من معجون الطماطم وتوضع على نار عالي حتى يقل الماء ويصبح بارتفاع 1 سم عن الخضراوات ثم توضع على نار هادئة جداً حتى ينشف الماء ويفضل وضع صحن داخل الوعاء فوق الخضراوات لإظهار شكل مرتب.

شيش طاووق دجاج

المقادير

- 2/1 1 كيلو دجاج
- 2/1 كوب ثوم مدقوق
- 2 ملعقة كبيرة خردل
- 1 ملعقة كبيرة رب البندورة
- 1 كوب زيت زيتون أو زيت نباتي
- 2/1 كوب عصير ليمون حامض

الطريقة

1. يخفق الثوم مع الخردل والحامض والزيت حتى نحصل على صلصة كثيفة ومتماسكة.
2. يضاف اليها رب البندورة.
3. يسحب الفروج من عظمه وجلده (أو يمكن شراؤه من اللحام مسحب)، ويقطع الى مكعبات متوسطة ومتشابهة الحجم.
4. يوضع الدجاج المقطع في النقيع ويوضع الوعاء في الثلاجة، يترك الدجاج في النقيع طوال الليل قبل تقديمه.
5. تشك قطع الدجاج بعيدان خشبية (يجب نقع أعواد الخشب بالماء قبل ½ ساعة من استخدامها حتى لا تحترق) أو بالأسياخ الحديدية مع قطع الفلفل الأخضر والفطر الحب وتشوى عل الفحم أو في صينية بداخل الفرن.

صدور الدجاج بالباريميزان

المقادير

- قطع من صدور دجاج بلا عظم ولا جلد
- بهارات + ملح وفلفل
- عصير ليمون
- ماسترد
- طماطم مقطع لشرائح مستديرة
- جبن بارمزان

الطريقة

1. نأخذ قطع من صدور دجاج ونتبلها بملح وفلفل وبهارات وعصير ليمون وماسترد ونتركها ساعتين تقريباً ثم نضع القطع في الشواية ونغلقها ونبقيها 3 دقائق تقريباً.
2. نفتح الشواية ونضع فوق كل قطعة دجاج شريحة طماطم مدورة ونغلقها دقيقة واحدة تقريبا ثم نفتحها ونرش فوق كل قطعة القليل من جبن البارميزان ونغلقها ربع دقيقة أو أقل ونقدمها وممكن عمل نفس الطريقة لشرائح دجاج طولية رفيعة والتي يمكن استخدامها بسلطة سيزر.

صيادية السمك

السمك طعام مفيد وسريع الهضم وأنواعه كثيرة ويحتوي على كمية كبيرة من الفوسفور والبروتين وزيت السمك.

المقادير

- **2 كيلو سمك قطع (مثل فيليه الكنعد أو الهامور)**
- **2 كوب أرز مغسول**
- **2 ملعقة كمون ناعم**
- **ملح – فلفل أسمر**
- **2/1 كوب زيت نباتي**
- **2/1 2 كوب ماء**
- **بصلة متوسطة الحجم مفرومة**
- **بهار السمك**
- **سماق**
- **راس ثوم مدقوق**
- **ليمونة مقطعة**

الطريقة

1. **ينقع السمك بعد تنظيفه بالملح والسماق والبهار والكمون.**
2. **يقلى البصل المفروم بالزيت ثم يضاف إليه الثوم حتى يحمر.**
3. **يصف السمك المقلي في قاع وعاء الطبخ ويضاف إليه خليط البصل والثوم المصفى من الزيت وينثر الأرز فوق السمك وخليط البصل والثوم ويضاف إليه كمية الماء المملح اللازم لنضج الأرز.**
4. **يقلب وعاء الطبخ (الطنجرة) في صينية التقديم.**
5. **تقدم مع سلطة الطحينة وصحة وهناء.**

صينية الباذنجان بالبصل

المقادير

- 4-5 حبات بصل مفروم
- 3/1 كوب زيت زيتون
- 2 حبة باذنجان كبير مقشر ومقطع الى مكعبات ومقلي
- 1 حبة بندورة مفرومة
- ملح
- فلفل أسود

الطريقة

1. يقلب البصل مع زيت الزيتون حتى يذبل.
2. يضاف الباذنجان المقطع الى مكعبات ومقلي الى البصل ويقلب على النار ثم يوضع في صينية.
يملح الخليط ويبهر.
3. تفرد قطع البندورة على الوجه وتلف الصينية بالسلفان ثم توضع في الفرن على حرارة 200 س.
4. تترك الصينية في الفرن حتى تذبل البندورة ثم ينزع عنها السلفان وتترك في الفرن حتى تتحمر قليلا ويراعى الا تحترق.

صينية البروكلي

المقادير

- بروكلي، بطاط، جزر، كوسا
- صدر دجاج بدون عظم
- 2 ملعقة كبيرة زبادي
- ملح، فلفل
- ليمون
- 3 أسنان ثوم
- صلصة صويا، خل
- بشمل قالب زبدة- ملح- فلفل -كوب طحين- حليب سائل-كريمة طازجة- صلصة الصويا
- جبن الموزريلا

الطريقة

1. تقطع الخضار إلى مكعبات وتسلق.
2. يقطع الدجاج إلى شرائح صغيرة ثم تتبل (روب -ملح-فلفل - ليمون- ثوم- ليمون- خل- صلصه صويا) ثم يوضع في الثلاجة لمدة 30 دقيقة.
3. طريقة تحضير الدجاج: يعرق الدجاج ويوضع في المقلاة بدون زبدة إلى أن يتحمر.
4. نضع الخضراوات المسلوقة ثم الدجاج ثم البشمل ثم جبن موزريلا وتوضع في الفرن حتى تتحمر وبالهناء والعافية.

صينية الخضار المقلية

المقادير

- ✿ بطاطس مقطع مكعبات
- ✿ باذنجان مقطع مكعبات
- ✿ مايونيز
- ✿ قشطة
- ✿ جبن سائل الحجم الصغير (140 غرام)

الطريقة

1. يقلي البطاطس والباذنجان.
2. بعد القلي يوضع في الصينية.
3. يخلط المايونيز+ القشطة + الجبن السائل حتى يصبح متناسقا ويغطى به وجه الصينية.
4. يوضع في الطبقة الوسطى من فرن حرارته 180 س (350 ف) ويترك حتى يتماسك الخليط ويصبح لون الأطراف ذهبي، يقدم وبالهناء والعافية.

صينية الخضارالمقلية 1

المقادير

- دجاجة
- حبتين بطاطس
- حبتين باذنجان
- حبتين كوسا
- حبة طماطم
- حبة فلفل بارد
- حبة بصل
- سن ثوم
- ملح حسب الرغبة
- رشة فلفل أسود
- ملعقة بهار
- علبة صلصة
- زيت للقلي

الطريقة

1. نقطع الدجاجة 8 قطع ونسلقها حتي تنضج.
2. نقطع البصل والثوم والفلفل البارد ونضع عليهم رشة ملح ورشة بهار ثم نضعهم في الصينية.
3. نقلي البطاطس ونضعها فوق الخلطة في الصينية.
4. نقلي الكوسا ونضعها في الصينية.
5. نقلي الباذنجان ونضعه فوق الكوسا في الصينية.
6. نضع الدجاج، بعد نشله من ماء السلق، في الصينية.
7. في صحن نخلط الملح حسب الرغبة ورشة الفلفل الأسود وملعقة البهار والصلصة والماء ويجب أن تكون كمية الماء تغطي محتويات الصينية.
8. توضع في الفرن حتي يقل مائها وتقدم ساخنة وبالهناء.

صينية الدجاج الحامضة الحلوة

يقدم هذا الطبق مع السلطة وكرات الخبز أو الرز لتكوين وجبة كاملة.

المقادير

- **4 صدور دجاج منزوعة الجلد**
- **عصير نصف ليمونة**
- **2 ملعقة كبيرة بودرة مرق الدجاج (البودرة الجاهزة التي تستخدم لتحضير مرق الدجاج)**
- **4 حبات بطاطا مقطعة أصابع سميكة**
- **2 بصلتين مقطعتين شرائح**
- **2 جزرتين مقطعتين أصابع سميكة**
- **2 تفاح أخضر مقطع شرائح سميكة**
- **1 2/1 كوب ونصف الكوب عصير تفاح**
- **2 ملعقة زيت نباتي**

الطريقة

1. **يحمى الفرن لحرارة 180 س (350 ف). تدهن الصينية بالزيت وتوضع بها صدور الدجاج. تخلط بودرة مرق الدجاج مع عصير الليمون ويدهن وجه الدجاج بها.**
2. **توضع شرحات البصل في الصينية فوق الدجاج وحوله ثم توضع البطاطا والجزر والتفاح حول الدجاج في الصينية.**
3. **يوضع عصير التفاح فوق الخضار والدجاج وتغلف الصينية بالسلفان وتوضع في فرن حرارته 180 س (350 ف) لمدة 30-40 دقيقة أو حتى يصبح الدجاج أبيضا من غير أن يتحمر وحتى يستوي الخضار.**

صينية الدجاج السريعة بصلصة الكاتشب

مع أن مكونات الصلصة سهلة جدا، الا أنها تعطي الدجاج طعما رائع وحتى في اليوم التالي، اذا بقي دجاج فلن يتغير طعمة. يمكن استخدام نفس الصلصة مع لحمة مقطعة صغير مثل رأس العصفور.

المقادير

- **دجاجة مقطعة لثمانية قطع (يفضل أن يكون منزوع الجلد)**
- **بصلة مقطعة شرائح رفيعة**
- **2/1 كوب كاتشب**
- **2 ملعقة طعام خل**
- **2 ملعقة طعام عصير ليمون**
- **1 ملعقة صغيرة خردل**
- **ملح وفلفل أسود بحسب الرغبة**
- **10 حبات فطر مقطعة لشرائح (اختياري)**

الطريقة

1. **يسخن الفرن لحرارة 180 س (350 ف).**
2. **في صحن عميق، يخلط الكاتشب والخل واليمون والخردل والملح والفلفل الأسود.**
3. **في بايركس متوسط الحجم أو في صينية، توضع قطع الدجاج وشرائح البصل والفطر وتصب فوقها خلطة الكاتشب.**
4. **تغطى الصينية أو البايركس بالسلفان وتوضع في الفرن في الطبقة الوسطى من الفرن لمدة ساعة ثم تقدم.**

صينية الدجاج بالخضار والبشميل

المقادير

- ✿ 3 حبات جزر
- ✿ 3 حبات كوسا
- ✿ 2 بطاطس
- ✿ 1 بصل
- ✿ قليل من الكزبرة الطازجة
- ✿ قليل من الكمون + الملح + الفلفل الأسود
- ✿ دجاجة مسلوقة ومنزوعة العظم ومقطعة صغير
- ✿ 2 ملعقة زيت للتحمير

مقادير صلصة البشميل

- ✿ 3 ملاعق طعام دقيق
- ✿ 3 ملاغق طعام حليب بودرة
- ✿ 1 و 1/2 كوب ماء

الطريقة

1. تيشرالبطاطا مع الجزر مع الكوسا.
2. يقطع البصل الي شرائح رفيعة وتفرم الكزبرة.
3. يوضع الزيت في المقلاة ويوضع البصل مع الكزبرة والدجاج حتى يشقر لونه.
4. توضع باقي المقادير وترش بالبهارات المذكورة.

صلصة البشاميل

5. نعمل الصلصه وهي كالتالي: تخلط جميع المواد مع بعض على النار حتى يثخن قوامها.
6. توضع خلطة الدجاج مع الخضار في الصينية وتصب عليها صلصة البشميل.
7. ثم توضع بالفرن حتى تتماسك تأخذ من الوقت حوالي الثلث ساعة.

صينية الدجاج بالخلطة الكويتية

يعتبر الطبق من الأطباق الدسمة والتى تقدم بالعزايم والبوفيهات ولكن يتميز بطريقة تقديمه وسرعة طهيه.

المقادير

- **4 صدور دجاج**
- **1 علبة كريمة**
- **1/4 كوب خل**
- **كوب ماء**
- **القليل من ملح**
- **1 بطاطس كبيرة**
- **بصلة صغيرة، مفرومة**
- **سن ثوم، مهروس**
- **نصف قالب زبدة (57 غرام)**
- **فلفل أسود، القليل**
- **زيت للقلي**

الطريقة

1. **يقطع الدجاج ويوضع عليه حوالي ربع كوب خل مع كوب ماء وقليل من الملح ويترك بالثلاجة حوالي ربع ساعة.**
2. **تقشر البطاطا وتبشر ويوضع على البطاط ماء يغطيه ومقدار من الملح ويترك مدة عشر دقائق.**
3. **يشوح البصل بالزبدة ويوضع عليه الثوم.**
4. **يغسل الدجاج مرتين ويصفى من الماء جيدا ثم يوضع على البصل والثوم ويتبل بالفلفل الأسود ويترك على النار المعتدله حتى ينزل ماء الدجاج**
5. **فى هذا الوقت نبدا بقلي البطاط.**
6. **يصفى البطاط ويوضع زيت بقدر عميق ثم نأخذ كمية بسيطة باليد من البطاط وننثرها على الزيت حتى لا يلتصق مع بعض ونستمر بقلي البطاط هكذا حتى انتهاء المقدار.**
7. **نرجع للدجاج، مجرد ما ينشف الماء منه نضع الكريمة ونضبط الملح.**
8. **أول ما يبدا بالغليان يرفع عن النار ويسكب بصينية الفرن.**
9. **يوزع البطاط على وجه الطبق ويدخل الفرن حوالى سبع دقائق ويقدم مع الرز بالشعيرية وبالعاافية.**

صينية الدجاج بالزعتر والخردل

المقادير

- 2 دجاجة مقطعة ومزال جلدها لتقليل نسبة الدهون في الطبق
- 4/1 كوب عصير ليمون
- 2/1 كوب زيت زيتون
- 4 فصوص ثوم مدقوق أو مبشور
- 2 ملعقة طعام خردل أصفر جاهز
- 1 ملعقة طعام زعتر أخضر طازج مفروم ناعما، أو زعتر ورق جاف مطحون
- القليل من الفلفل الأسود والملح

الطريقة

1. ينظف الدجاج، ثم يشعل الفرن على حرارة 180 درجة مئوية(350 فهرنهارتي)
2. تخلط جميع المقادير معا وتخلط بقطع الدجاج جيدا
3. يوضع الدجاج مع الخلطة في بايركس كبير و يغطى جيدا بورق القصدير
4. توضع صينية الدجاج في الفرن لمدة 50 دقيقة
5. يمكن نزع ورق القصدير ورفع الصينية تحت الشواية لعدة دقائق حتى يحمر الدجاج قليلا(لا يترك لفترة طويلة حتى لا يحترق أو يجف)
6. يخرج من الفرن ويقدم مع السلطة، ويمكن تقديمه مع طبق فريكة

صينية الكوسة باللحم وخلطة التوابل الحارة

المقادير

- 4/1 كيلو لحمة
- 1 كيلو كوسة خضراء صغيرة
- 1 2/1 كيلو طماطم
- 2/1 كيلو فلفل طويل حامي
- 4 بصلات كبيرات
- 1 رأس ثوم متوسطة
- 10 فصوص ثوم إضافية
- 1 ملعقة من مخلوط ورق لورا مبشور + حبهان + مستكة
- 1 ملعقة كبيرة فلفل أسود
- 4/1 كوب زيت
- 1 كوب شوربة كبير الحجم ساخن جداً

الطريقة

تحضير اللحمة:

1. تُقطع اللحمة إلى قطع صغيرة الحجم.

تحضير الكوسة:

2. تُقطع الكوسة إلى حلقات صغيرة بعد غسلها.

تحضير الطماطم:

3. تُقطع الطماطم إلى قطع صغيرة الحجم.

تحضير الفلفل:

4. يُقطع الفلفل إلى كاريهات صغيرة جداً بحيث تُبدو وكأنها مبشورة.

تحضير البصل:

5. يُقطع البصل إلى كاريهات صغيرة جداً.

تحضير الثوم:

6. يُقطع الفلفل إلى كاريهات صغيرة جداً. تُقشر العشرة فصوص ثوم تمهيداً لاستخدامها لاحقاً.
7. يُخلط الثوم والبصل والفلفل الأخضر والفلفل الأسود مع اللحمة وتُدعك جيداً ثم تُترك لمدة عشر دقائق في إناء. يُراعى خلط نصف الكميات فقط من الثوم(½ راس الثوم) والبصل والفلفل الأخضر والفلفل الأسود وورق اللورا المبشور + الحبهان + المستكة.
8. تُضاف الكوسة على الخلطة السابقة في الإناء ثم تُضاف قطع الطماطم(نصف الكمية فقط) ثم تُقلب باليد لمدة 5 دقائق.
9. تُفرد الكوسة في صينية فرن كبيرة الحجم. يتم خلط نصف كمية الطماطم المتبقية مع نصف الكمية المتبقية من الثوم(½ راس الثوم) والبصل والفلفل الأخضر والفلفل الأسود وورق اللورا مبشور + الحبهان + المستكة في إناء مستقل ثم تُفرد على وجه الكوسة. ثم ترش الكمية المتبقية من ورق اللورا المبشور + الحبهان +المستكة. ثم يُرش ¼ كوب الزيت على وجه الكوسة ثم يتم إدخالها في الفرن لمدة ½ ساعة. يتم تسخين كوب الشوربة في هذه الأثناء.
10. يُفتح الفرن ويُضاف كوب الشوربة الساخن للصينية، ثم تُزج في الفرن لمدة ½ ساعة أخرى. تُرفع الصينية بعد نضجها إلى المستوى الأعلى في الفرن لمدة عشر دقائق كي يحمر وجهها.
11. تُقطع العشرة فصوص ثوم إلى قطع صغيرة ثم تُطش في الزيتُ في طاسة وتُقلب حتى تصفر. تُرش محتويات الطاسة على وجه الكوسة ثم تزج داخل الفرن بعد إطفاؤه لمدة 5 دقائق. ثم تقدم ساخنة مع الأرز والسلطة الخضراء وبالهناء والشفاء.

صينية المعكرونة بالدجاج والخضار

المقادير

- ✿ بصلة متوسطة
- ✿ 3 بندورة متوسطة الحجم
- ✿ 1 فليفلة خضراء حلوة
- ✿ 2/1 علبة فطر شرحات أو 5 - 6 حبات فطر طازج مقطعة شرائح
- ✿ 2 ملعقة طعام زيت زيتون
- ✿ 2 صدر دجاج
- ✿ 3 ملاعق طعام مرق دجاج
- ✿ كيس معكرونة حلزونية
- ✿ ملح، بهار حلو، فلفل أسود بحسب الرغبة
- ✿ 1 كوب جبنة مازرولا مبشورة

للباشميل

- ✿ 4 كوب حليب
- ✿ 8 ملاعق طعام دقيق
- ✿ 8 ملاعق طعام زيت
- ✿ 4 كوب مرق دجاج

الطريقة

1. يفرم البصل والبندورة والفليفلة الى مكعبات صغيرة.
2. تسلق صدور الدجاج وتنسخ.
3. يقلب البصل والبندورة والفليفلة وشرائح الفطر مع زيت الزيتون حتى تذبل الخضار قليلا.
4. تضاف المعكرونة (النيئة من غير سلق) و 3 ملاعق طعام مرق دجاج والملح والبهار الى الخضار على نار خفيفة جدا وتترك حتى تستوي المعكرونة نصف استواء.
5. يحضر الباشميل بوضع 4 كوب حليب في طنجرة كبيرة على النار. يوضع الزيت في مقلاة على النار ويضاف اليه الدقيق ويحرك على النار لمدة دقيقة فقط حتى يمتزج الدقيق والزيت جيدا ولا يتغير لونه ثم يضاف للحليب مع التحريك المستمر.
6. عندما يبدأ الباشميل يثقل يضاف اليه 4 أكواب من مرق الدجاج ويعدل ملحه.
7. يقلب ½ كوب من جبنة المازرولا مع المعكرونة والخضار ويوضع الخليط في صينية بايركس وترش بنصف كوب من الجبن.
8. يصب الباشميل فوق المعكرونة وتوضع الصينية في فرن حرارته 200 س في الطبقة الوسطى من الفرن لمدة 20 دقيقة حتى يحمر الباشميل قليلا من الجوانب ثم يوضع تحت الشواية لدقيقة واحدة حتى يحمر الباشميل من فوق.

صينية خضار

المقادير

- دجاجة مسلوقة مع مكعب خلاصة مرقة الدجاج
- باذنجان مقطع مكعبات مقلي
- بطاطس مقطع مكعبات مقلي
- علبة قشطة
- ربع كوب حليب سائل
- 4 قطع جبن (60 غرام)
- ملح

الطريقة

1. تقطع الدجاجة قطع صغيرة ثم يخلط معها الباذنجان والبطاطس وتوضع في صينية.

يخلط في الخلاط:

2. القشطة والجبن والحليب والملح وتوضع على الصينية وتدخل الفرن من 30 إلى 45 دقيقه تقريبا وبالهناء والعافية.

صينية دجاج بالخلطة

المقادير

- 1 دجاجة متوسطة الحجم
- نصف كوب بقدونس
- نصف كوب شبت
- نصف كوب كزبرة خضراء
- 3 ملاعق صلصة طماطم
- معلقة خل
- ربع كوب عصير ليمون
- نصف كوب زيت
- ملح حسب الرغبة
- فلفل أسود
- كمون
- بهار (اختياري)

الطريقة

1. تقطع الدجاجة إلى ثمان أجزاء بعد نزع الجلد وتوضع فى الصينية.
2. تخلط جميع المقادير السابقة فى إناء وبعد خلطها جيدا توضع على الدجاجة وتقلب جميع المقادير مع الدجاجة ويرش قليل من الكمون والفلفل الاسود بعد الانتهاء من الخلط فوق الصينية وتوضع فى الفرن حتي تنضج وتكتسب اللون الأحمر وبالهناء والشفاء.

صينية فراخ بالليمون المخلل

أكلة لذيذة وسريعة.

المقادير

- 1 كيلو فراخ مخلية من العظم والجلد مقطعة قطع متوسطة
- 2 بصلة مفرومة
- 2 ملعقة كبيرة سمن
- 2 فلفل أخضر حار حسب الرغبة مقطع حلقات صغيرة
- 3 ليمون مخلل مقطع قطع صغيرة
- التوابل (ملح - فلفل - كاري – كركم)

الطريقة

1. نضع السمن في طنجرة ثم نضع عليه البصل المفري حتى يصفر.
2. ثم نضع عليه الفراخ وقليل من الفلفل الأسود مع التقليب المستمر حتى تذبل.
3. نضع الفلفل الأخضر والكاري والكركم والملح مع التقليب الجيد.
4. ثم نضع كوب ماء كبير ونقوم بتغطيتها لمدة 7 دقائق وبالهناء والشفاء.

صينية كفتة بالبطاطس

المقادير

- 1 كيلو بطاطس
- نصف كيلو لحمة حمراء مفرومة
- نصف كيلو طماطم
- 2 ملعقة سمن او زيت ذرة
- 3 حبات بصل
- 1 مكعب خلاصة الدجاج
- نصف خبزة فينو (عيش فينو بالمصري)

الطريقة

1. ينقع الخبز أو العيش فى الماء لمدة 10 دقائق.
2. تبشر على اللحمة المفرومة مقدار بصلتين وتتبل بالملح والفلفل الأسمر.
3. تقطع البطاطس حلقات وتنقع فى الماء لحين الانتهاء من عمل الكفتة.
4. تعصر الطماطم.
5. ينشل العيش او الخبز من الماء ويضغط علية باليد، حتى يتخلص من الماء الزائد الموجود فيه، ثم يوضع على الكفتة ويقلب جيدا وتقطع الكفتة حسب الرغبة إما أصابع أو دوائر ثم ترص فى صنية وتوضع عليها حلقات البصلة الاخرى وترص البطاطس فوقها وتشرب بالطماطم ويرش عليها مكعب الدجاج والسمن.
6. تدخل فى الفرن لمدة 15 دقيقة وتؤكل مع ارز محمر وبالهنا والشفا.

طاجن عكاوي بالبصل

هذه الوجبة شرقية مصرية ويفضلها الرجال جداُ لأنها تفيد الصحة ومقوية جداُ وهي تقدم في أحد المطاعم الشهيرة التي أتشرف بالعمل فيها بوظيفة الشيف العمومي. هذه المقادير لفرد واحد ويمكن مضاعفة الكمية حسب العدد.

المقادير

- **250 جرام عكاوي من الجزء العلوي العكاوي (زيل العجل)**
- **500 جرام بصل قديم**
- **التوابل حسب الرغبة ولكن يفضل الفلفل الأسود وورق الورو والشطة والزعتر**
- **يمكن التنوع في هذا الطاجن مثلاُ لسان العصفور الخضار المشكل بديلاُ عن البصل مع اختلاف الطريقة**

الطريقة

1. **تنظف العكاوي جيداُ ويتم سلقها ويتم رفع الزفر جيدا ويضاف نصف التوابل ويتم التسوية الكاملة على النار بطريقة السليق.**
2. **يتم تقشير البصل ويقطع شرائح ويوضع في الطاسة على النار مع إضافة بقية التوابل ويتم التسوية.**
3. **بعد ذلك يتم تقليب البصل مع العكاوي المسلوقه قي الطاجن الفخار مع إضافه قليل من الشوربة.**
4. **يتم إدخال الطاجن الفرن للتسبيك وتحمير الوجه وبالهناء والشفاء لجميع الزوار.**

طباخ روحو

المقادير

- 1 كيلو كوسا
- 2 كيلو بندورة
- حبة بصلة
- ملح، نعنع مطحون، بهارات
- نصف كيلو لحمة مفروم

الطريقة

1. تقطع الكوسا والبندورة والبصل واللحمة وتوضع في طنجرة وعليها كاس ماء وملح وبهارات الى ان تستوي ثم يوضع عليها النعنع وتحرك بالملعقة.
2. تسكب في صحن وتقدم مع فليفلة خضراء.

طبق الدجاج الحامض

المقادير

- دجاج مقطع إلى أربع أجزاء
- فصوص ثوم
- 2 مكعب خلاصة مرقة الدجاج
- كزبرة مفرومة
- زيت غزير للقلي
- نصف لتر (2 كوب) ماء مغلي

الطريقة

1. نضع الدجاج بالزيت لحين يحمر لونه.
2. نضع الدجاج في صينية للفرن مع مقدار الماء المغلي ثم الثوم والكزبرة ومكعبات خلاصة مرقة الدجاج.
3. نلف الصينية بورق المنيوم ثم نضعها بالفرن لمدة نصف ساعة لحين النضج.
4. عند الانتهاء نضع عليها كزبرة مفرومة وعليكم ألف عافية.

طبق الدجاج مع الخبز الإيراني

المقادير

- 3 حبات خبز إيراني
- صدر دجاج مقطع مكعبات
- فطر (مشروم)
- بصل شرائح
- قليل من الزيت
- مكعب خلاصة مرقة الدجاج
- فلفل أخضر حلو
- ليمون
- ملح/ فلفل أسود
- ثوم مهروس
- علبة كريمة (الحمراء أو نوع آخر)
- 2 ملعقة طعام جبن طري
- جبن موزريلا

الطريقة

1. ينقع الدجاج مع الليمون والثوم والفلفل الأسود لمدة 3 ساعات.
2. يقطع الخبز إلى مكعبات صغيرة ويرص نصفه في قاع البايركس.
3. يحمس البصل الى أن يصبح لونه ذهبي ويرش فوقه القليل من البهار.
4. يضاف الفطر والفلفل الحلو والدجاج مع صلصته إلى البصل ويقلب إلى أن يستوي.
5. بعدها تصب الكريمة مع الجبن على الدجاج ويقلب الى أن يثخن.
6. تصب الصلصة على الخبزوتعمل طبقتين (خبز ثم صلصة ثم خبز ثم صلصة).
7. أخيرا يوضع فوق الصلصة جبن موزريلا مع رشة من الزعتر ويدخل الفرن فقط ليتحمر الجبن.

طبق شباح الصفرة

المقادير

- نصف رطل (1/4 كيلو) لحم مقطع مكعبات
- كوب زبيب
- نصف كوب برقوق (مجفف)
- 2 ملعقة أكل سمن بلدي
- كوب ونصف سكر
- ملعقة صغيرة قرفة مطحونة
- ربع ملعقة صغيرة فلفل أسود
- 6 بيضات
- كوب زيت
- كوب سكر
- كوبين لوز مطحون
- كوب خبز مطحون (chapelure بالفرنسية)
- 1 كيس خميرة

الطريقة

1. نضع في إناء الطبخ لتر ونصف (6 أكواب) ماء.
2. نضع فيه قطع اللحم والزبيب والبرقوق والسكر والسمن والقرفة والفلفل الأسود.
3. نضع الإناء على النار حتى الغليان بعد ذلك نخفض درجة الحرارة ونتركه حتى تنضج كل المقادير ويتخثر المرق الحلو.
4. نخفق جيدا البيضات ونضيف لهم سكر وزيت مع الإستمرار في الخفق ونضيف لهم اللوز والخبز المطحون وخمارة مع الإستمرار في الخفق، بعد ذلك ندهن صينية فرن متوسطة الحجم ونفرغ فيها المزيج الذي أعددناه وندخلها فرن متوسط الحرارة حتى تنضج جيدا.
5. نسقي الصينية بالمرق الحلو وبعد أن تتشربه جيدا تقطع.
6. تقدم مع اللحم والزبيب والبرقوق وباقي مرق الحلو.

طبيخ سمك الفيلية على الطريقة الايطالية

الطبق يمكن استخدام سمك الكد أو أي نوع آخر من فيلية السمك الأبيض ويراعى ألا تكون قطع الفيلية سميكة حتى تنضج في الوقت المحدد. يقدم هذا الطبق مع الرز المفلفل.

المقادير

- 2 ملعقة زيت زيتون
- 1 بصلة مقطعة الى شرائح رفيعة
- 2 سن ثوم مبشور أو مدقوق
- 5 حبات بندورة متوسطة الحجم
- 2/1 كوب شرائح زيتون أسود
- 1 ملعقة بقدونس مفروم
- 2/1 كوب عصير ليمون
- 2/1 كيلو سمك فيلية

الطريقة

1. يسخن الزيت في مقلاة عميقة. يضاف البصل ثم الثوم الى المقلاة ويقلب على النار حتي يذبل البصل ويصبح أصفر اللون.
2. تقطع البندورة الى مكعبات كبيرة وتضاف للمقلاة، يضاف الزيتون والبقدونس وعصير الليمون كذلك. تغطى المقلاة ويترك هذا الخليط على نار خفيفة لخمسة دقائق.
3. تضاف قطع فيلية السمك الى صلصة البندورة وتغمر بها. تغطى المقلاة ويترك السمك على نار خفيفة لخمسة دقائق أخرى أو حتى يتحول لون السمك للون لأبيض الناضج.

طريقة المسخن الفلسطيني

أكلة تراثية فلسطينية رائعة بس دسمة شوي مو مشكلة لإنه زيت زيتون

المقادير

- 2 كيلو بصل
- 2 دجاج مقطع أنصاف
- 5 خبز طابون أو إيراني إن لم يتوفر
- 2كيلو زيت زيتون أصلي
- ملح
- صنوبر وسماق للتزيين

الطريقة

1. يفرم البصل فرم صغير ويوضع في طنجرة على النار حتى يذبل ثم يصب فوقه زيت زيتون حتى يعلا عنه ويوضع عليه الملح، يترك حتى نجده استوى عند تذوقه.
2. نقطع الدجاج إلى أنصاف ويطبخ ويحمر بالفرن.
3. نأخذ طنجرة البصل ونضعها جانباً ونحضر الخبز دون أن يقطع فنأخذ الرغيف ونغمسه قليلاً بزيت البصل وتوضع في صينية للتقديم ونغطيها بالبصل ثم يرش فوقه السماق والصنوبر المقلي ونستمر بهذه الطريقة حتى ينتهي جميع الخبز.
4. نضع الدجاج على آخر رغيف أو قبل الأخير ونضع عليه قليل من البصل والصنوبر وممكن أن توضع الصينية بالفرن لأنه يوجد من يحب الخبز مقرمش قليلاً ثم يقدم وبالصحة والهناء.

طريقة سهلة لتحضير الديك الرومي

يمكن الاستعاضة عن البصل المجفف وبودرة خلاصة مرق الدجاج ببودرة شوربة البصل، ولكن هذه الطريقة ألذ.

المقادير

- **1 ديك رومي وزنه 6 كيلو تقريبا**
- **6 ملاعق طعام زبدة**
- **4 كوب ماء دافىء**
- **3 ملاعق بودرة خلاصة مرق الدجاج**
- **2 ملعقة طعام بقدونس مجفف**
- **2 ملعقة طعام بصل مفروم مجفف**
- **2 ملعقة طعام ملح**

الطريقة

1. **يحمى الفرن لحرارة 175 س (350 ف). ينظف الديك الرومي من الداخل والخارج جيدا بالماء.**
2. **يوضع الديك الرومي في صينية. يعمل شق في جلد الديك الرومي في منطقة الصدر لعمل جيوب صغيرة.**
3. **يستخدم 3 ملاعق من الزبدة لدهن الجهة اليمنى من الديك الرومي بين الجلد واللحم و 3 ملاعق لدهن الجهة اليسرى بين الجلد واللحم. دهن لحم الديك الرومي بالزبدة يحافظ على طراوة لحم الديك الرومي حتى بعد الشواء.**
4. **في صحن عميق، يخلط الماء مع بودرة خلاصة مرق الدجاج والبقدونس والبصل المجففين. يدهن الديك الرومي من الخارج بهذه الخلطة، ثم يرش بالملح.**
5. **يغطى الديك الرومي بورق القصدير ويوضع في الفرن ويترك لمدة 3 ساعات ونصف الى 4 ساعات. ينزع ورق القصدير عن الديك الرومي آخر 45 دقيقة من المدة حتى يتحمر وجه الديك الرومي ويعطي لونا بني فاتح جميل.**

طريقة عمل الهمبورجر

هذه الطريقة من أسهل الطرق لعمل الهمبرجر، بالإضافة لذلك فهي لذيذة جدا.

المقادير

- **2 كوب لحم مفروم**
- **1 بصلة صغيرة مفرومة**
- **بقسماط (خبز مجفف مطحون)**
- **2 ملعقة زيت**
- **ملح - بهار(فلفل أسود مطحون)**

الطريقة

1. **نخلط المقادير جميعها معا، وربما لاحظ القارئ أني لم احدد كمية البقسماط فهو يوضع إلى أن تصبح لدينا عجينة متماسكة، ويجب أن لا نخلط مع المقادير الزيت فهو للقلي.**
2. **نشكل العجينة على شكل أقراص غير سميكة وتقلى في الزيت على نار هادئة إلى أن تستوي وبالهناء والعافية.**

العروق الموصلية - طبق عراقي

المقادير

- 1 كوب برغل ناعم
- 1 كوب جريش ناعم
- 2 كوب لحم غنم دهين جدا
- بصلة متوسطة مبروشة
- طماطة متوسطة مقشرة ومقطعة ناعم جدا
- قرن فلفل أخضر حار مقطع ناعم
- رشة كاربونات الصوديوم _ باودر
- 2 ملعقة معجون طماطة تنخفق مع بيضة واحدة وملعقة دهن وملح وفلفل أحمر
- فلفل أحمر
- كمون
- ملح

الطريقة

1. اولا نخلط البرغل والجريش ونغسلهم ونصفيهم جيدا من الماء.
2. نضيف لهم رشة ملح حسب الذوق وفلفل أحمر باودر ورشة كمون ورشة فلفل أسود وكاربونات الصوديوم حوالي نصف ملعقة صغيرة.
3. نقوم بعصر البصلة المبروشة وأخذ ماء البصل ونضعه مع البرغل والجريش وندهن تبسي متوسط ونفرش علية طبقة متوسطة السمك من البرغل والجريش ونترك الجزء الباقي علي جهة.
4. نضع طبقة من الحشوة وهي من اللحمة المفرومة والبصلة المبروشة والفلفل والطماطة (البندورة) والملح والكمون وكمية لابأس بها من الفلفل الأحمر، نضع الحشوة بحيث تكون الحدودة ظاهرة وغير مغطى بالحشوة، أي نفرش طبقة فوق طبقة البرغل مع بقاء جزء من خلطة اللحم كي نخلطها مع ما تبقي من كمية البرغل حيث نخلطها جيدا ونجعلها الطبقة الثالثة والأخيرة للتبسي ونساويه باليد وندهنه بخليط البيض والدهن والمعجون وندخلها الفرن على نار متوسطة وفرن ساخن، نبدء بتشغيل الفرن منذ بداية اعداد التبسى.
5. نشويه حتي ينضج ويحمر الوجه وتقطع مثل البقلاوة وتؤكل مع السلطة وألف عافية.

عروك فرن

أكلة عراقية.

المقادير

- نصف كيلو لحم مثروم
- 2 حبة فلفل أخضر
- 3 حبات طماطم
- باكيت معجون طماطم
- ربع كيلو سميد
- ربع كيلو برغل
- 3 حبات بصل
- نصف ملعقة طعام بهارات مشكلة
- ملعقتين صغار فلفل أسود
- 2 ملعقة طعام زيت زيتون

الطريقة

1. ينقع السميد والبرغل في ماء مغلي مدة ساعة ونصف.
2. تثرم جميع الخضروات ثرم ناعم ونضيفه على البرغل والسميد.
3. نضعهم في صينية مدهونة ونضيف الخليط.
4. بعدها نخلط 3 ملاعق معجون طماطم و 2 ملعقة زيت زيتون.
5. ندهن العجينة ونضيفه بالفرن و بالهناء والشفاء.

عمل الجريش

المقادير

- 2 كوب جريش
- 1 كوب لبن
- كوب ونصف مرق لحم أوماء
- فنجان قهوة رز مصري
- حبة بصل
- ملح
- كمون

مقادير الكشنة

- بصل
- ليمون أسود ناشف

الطريقة

1. ينقع الجريش مع الرز لمدة 5 ساعات.
2. يوضع علي النار ولما يبدأ يغلي نضع اللبن والمرق والبصل والملح ثم يترك على نارهادئة لمدة ساعة.
3. يحرك جيداً ثم يوضع الكمون.
4. يقدم مع الكشنة وهي فرم البصل ويعمل مع الزيت والليمون الناشف على النارحتى يحمر البصل ثم يوضع على الجريش.

عمل الهريس

وصفة خليجية ومشهورة في شهر رمضان ومفيدة بالنشويات.

المقادير

- **كيلوين لحم هبرة**
- **ثلاث علب حب هريس مقاس علبة الأناناس الكبيرة**
- **علبة صغيرة (2 مكعب) خلاصة مرقة الدجاج**
- **طماطم حسب الرغبة ويفضل بدون**

الطريقة

1. **يغسل اللحم وحب الهريس وينقع بالماء لمدة ربع ساعة.**
2. **يوضع اللحم في القدر وبعد ربع ساعة يوضع عليه حب الهريس ثم خلاصة مرقة الدجاج ثم الملح ويسكر على نار هادئة لمدة ساعتين.**
3. **يضرب بمضراب الهريس وبالهناء والشفاء.**

عيش (رز) أصفر

المقادير

- بصلة واحدة
- لترين ماء
- مكعب خلاصة مرقة الدجاج
- كسرتين دارسين
- حبتين هيل
- كركم
- رز بسمتي أو(اختياركم)
- زيت للقلي

الطريقة

1. يحمس البصل حتى يظهر اللون البني عليه ثم نسكب الماء على البصل.
2. ثم نضع الدارسين والهيل والكاري والكركم والملح وخلاصة مرقة الدجاج.
3. ثم نضع العيش بحيث يرتفع المرق عن العيش ب 2,5 سم لمدة ثلاثين دقيقة على نار هادئة، قد يحتاج الرز لمرق أكثر أو أقل بحسب نوع الرز المستخدم.

فاصوليا بالزيت

هذا الطبق خفيف ولذيذ وهو لا يحتوي اللحوم، كما أن نسبة الدسم فيه قليلة جدا.

المقادير

- **بصلة كبيرة مفرومة فرما ناعما**
- **2/1 كيلو فاصوليا(طازجة أو مجمدة) منزوعة القمع ومقطعة لأجزاء صغيرة**
- **4 حبات بندورة منزوعة القشرة ومقطعة لمكعبات كبيرة**
- **3 – 4 ملعقة زيت زيتون**
- **ملح وبهار حسب الرغبة**
- **2 سن ثوم (اختياري)**

الطريقة

1. **تقلب الفاصوليا على فترات متقاربة في ملعقتين من زيت الزيتون حتى تذبل.**
2. **توضع الفاصوليا في صحن وتوضع البصلة المفرومة في المقلى مع ملعقة زيت زيتون وتقلب حتى تذبل ويصفر لونها.**
3. **تضاف الفاصوليا للبصل ويضاف لها البندورة المقطعة والملح والبهار وتوطى النار وتغطى وتترك حتى تستوي الفاصوليا.**
4. **يمكن عمل قدحة ثوم (ثوم مدقوق أو مبشور مقلي بالزيت حتى يصفر لونه) واضافتها للفاصوليا ونركها تغلي مع الفاصوليا لعدة دقائق.**
5. **تقدم ساخنة أو باردة.**

الفاهيتــا

الفاهيتا أكلة مكسيكية شهيرة يمكن تحضيرها بشرائح اللحم أو الدجاج أو حتى المأكولات البحرية. ولتحضير الفاهيتا تستخدم البهارات المكسيكية والتي سيتم ذكر طريقة تحضيرها في آخر الوصفة.

المقادير

- 1 كيلو لحم فيليه
- 2 بصلة
- 1/2 كوب عصير ليمون
- 1 قرن كبير فلفل حار (اختياري)
- كمون، بودرة الفلفل الحار، فلفل أسود، بهارات مكسيكية
- 2 ملعقة طعام زيت زيتون
- 1 بصلة كبيرة، شرائح رفيعة
- 1/2 حبة من كل من الفليفلة الحمراء والخضراء والصفراء، شرائح
- 1 كوب جبنة شيدر أحمر مبشور
- رقاقات خبز التورتيا

صلصة الطماطم

- 1/2 كيلو طماطم
- 2 بصلة
- ملعقة عصير ليمون
- ملعقة زيت زيتون
- ملعقة صغيرة خل أبيض
- قرن فلفل حار

الطريقة

1. تنقع شرائح لحم الفيليه الرقيقة ببصل شرائح وكمون وفلفل حار وفلفل أسود وزيت زيتون وبهارات مكسيكية وعصير ليمون وقطع كبيرة من الفلفل الحار لليلة كاملة قبل عمل الفاهيتا.

لعمل اللحم:

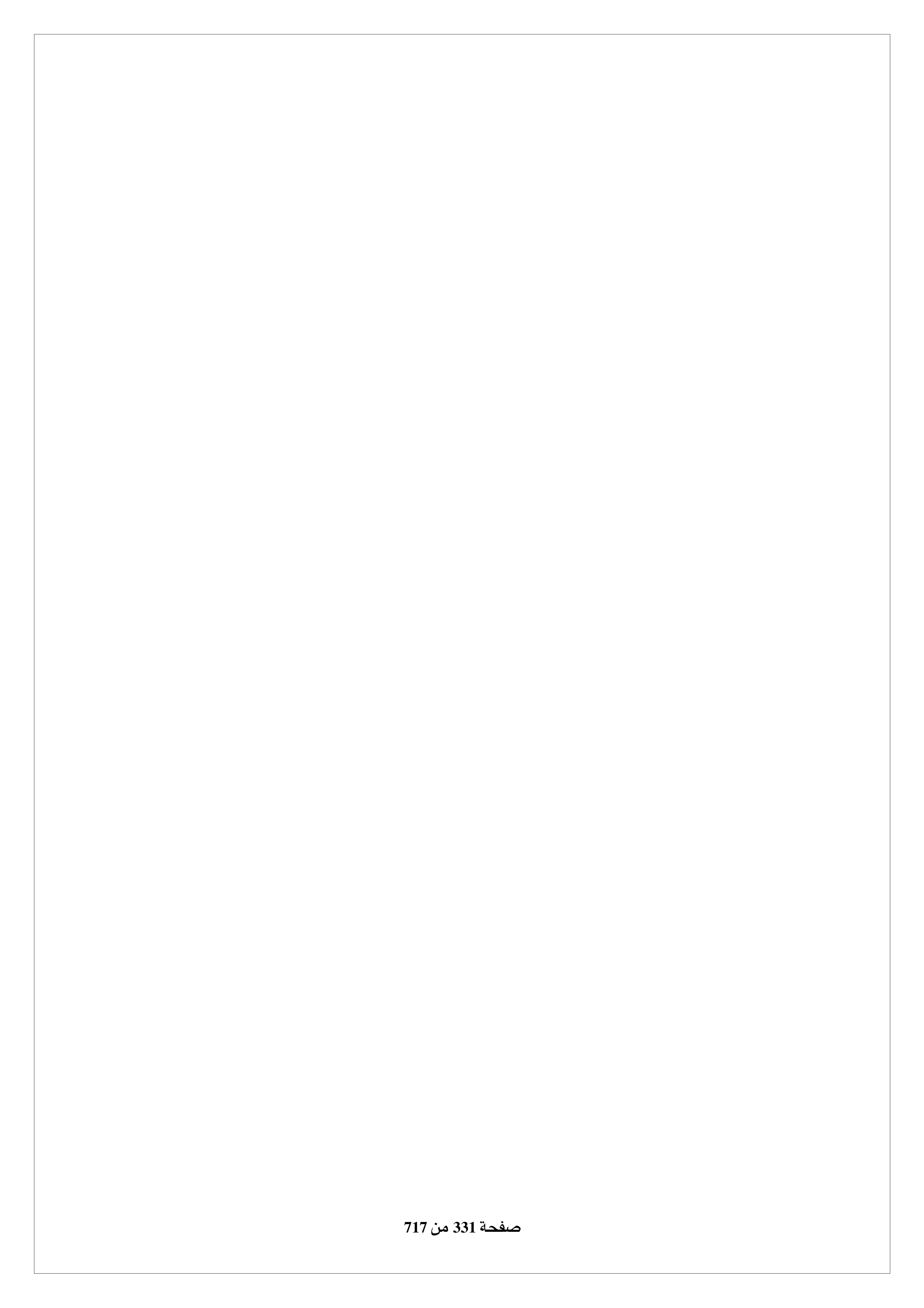
2. تقلب شرائح اللحم مع البصل المستخدم في النقع على النار حتى يختفي اللون الزهري من اللحم، تخفف النار ويترك اللحم على نار هادئة لمدة 20 دقيقة حتى يستوي اللحم.
3. تشوى حبات الطماطم والبصل تحت الشواية من غير تقشيرهما، يتركوا تحت الشواية حتى يسود لونهما قليلا ليكتسبوا طعم الشواء.

لعمل الصلصة:

4. يوضع البصل والطماطم وملعقة عصير ليمون وملعقة زيت الزيتون وملح وملعقة صغيرة خل أبيض وقرن فلفل حار والقليل من الفلفل الأسود في محضرة الطعام ويضربوا معا. تصفى الصلصة بالمصفاة.
5. بعد رفع اللحمة من الزيت يضاف للزيت بهارات مكسيكية وبصل شرائح ويقلب البصل على نار حامية.
6. تضاف شرحات من الفليفلة الخضراء والحمراء والصفراء للبصل وأقلبها معه حتى تذبل ثم يضاف لهم شرحات اللحم والبهارات المكسيكية ويقلبوا معا.
7. يدهن رغيف خبز التورتيا بصلصة البندورة ثم توضع كمية كافية من خليط اللحم مع الخضار ويضاف القليل من جبنة التشدر وتلف وتقدم.

البهارات المكسيكية:

8. لعمل البهارات المكسيكية يخلط 2 ملعقة صغيرة من البابريكا، 2 ملعقة صغيرة من أوراق الزعتر الناشف المطحون، 4/1 ملعقة صغيرة من كل من الملح والفلفل الأسود و 4/1-2/1 ملعقة صغيرة من السيان (بودرة الفلفل الأحمر الحار).



فتة الباذنجان

هذه فتة كثير طيبة ومرغوبة من الجميع.

المقادير

- **2 رغيف لبناني مقطع إلى مكعبات صغيرة**
- **3 حبة باذنجان وسط مقشرة ومقطعة إلى مكعبات متوسطة الحجم**
- **4 ملاعق معجون طماطم**
- **5 علبة لبن روب (وزن العلبة 200 غرام)**
- **2 حص ثوم**
- **1/2 حزمة بقدونس مفرومة**
- **200 غرام لحم مفروم (يوضع على النار حتى النضج من دون أي نوع من البهارات)**
- **صنوبر / عصير ليمونة واحدة / ملح**
- **4 أكواب ماء**

الطريقة

1. **يقلى الباذنجان ويوضع على ورق نشاف، وبعده يقلى الخبز ويوضع أيضا على ورق نشاف.**
2. **تخلط : طماطم + ماء + ليمون + ملح حسب الرغبة جميعا ويوضعوا على النار حتى الغليان لمدة 5 دقائق.**
3. **يضاف إليها الباذنجان وتغلى لمدة 15 دقيقة (يجب أن تكون كمية الماء أكثر قليلا.**
4. **يصب الجميع فوق الخبز المقلي في طبق بايركس طويل.**
5. **يوضع اللبن الروب المخلوط مع الثوم فوقهم ، ثم البقدونس المفروم ، واللحم المفروم ، ثم الصنوبر.**
6. **تقدم ساخنة، وهي كثير طيبة ثاني يوم من الثلاجة.**

فتة الدجاج

المقادير

- خبز عربي أو خبز توست
- رز مسلوق
- دجاج مسلوق
- مرق دجاج
- طحينة
- ليمون
- لبن
- ملح
- صنوبر مقلي للتزين

الطريقة

1. يسلق الدجاج المقطع والمنظف والمزال جلده في قدرحتى يستوي تماما.
2. يحمص الخبز بالفرن (يشغل الفرن و يوضع فيه الخبز حتى يصبح لونه بني فاتح).
3. يسلق الأرز وينسخ الدجاج المسلوق.
4. في صينية التقديم، يفرد الخبز ويشرب بمرقة الدجاج ويوزع الدجاج المنسخ فوقه ثم يفرد فوقه الرز و يشرب الرز بالقليل من مرقة الدجاج.
5. تخلط الطحينة مع الليمون واللبن والملح (ويمكن اضافة الثوم المبشور لهذا الخليط أيضا) وتمد الخلطة فوق الرز بالملعقة.
6. يقلى الصنوبر ويرش فوق اللبن، يمكن تزين الطبق بملعقة من البقدونس المفروم.

فتة الدجاج 1

يجب استخدام مقدار الكوب نفسه لكل المقادير.

المقادير

- ملح وفلفل (حسب الرغبة)
- 1 دجاجة كاملة
- 1 حبة بصل كبيرة
- 2 مكعبات مرقة الدجاج (مذوبة في ماء)
- 1 ملعقة صغيرة بذور الهال
- 1 ملعقة صغيرة ثوم (مقطع ناعماً)
- 1 رشة جوزة الطيب (مطحون)
- 4 أرغفة خبز بيتا- لبناني (مقطعة لمربعات ومقلية)
- 4 أكواب أرز (مغسول)
- 4 أكواب روب

الطريقة

1. يضاف الملح والفلفل إلى الدجاج الذي يحشى بالبصل.
2. يطهى الدجاج في الفرن على درجة حرارة 250 فهرنهايت مع إخراج الدجاج من حين لآخر، عندما تصبح عصائر الدجاج بلا لون، يكون الدجاج قد نضج.
3. بعد التبريد تنزع العظام ويوضع الدجاج جانباً.
4. تمزج مكعبات مرقة الدجاج المذوبة مع الهال والثوم وجوزة الطيب.
5. يوضع خبز البيتا في قاع كسرولة مقاومة لحرارة الفرن ويوضع الأرز فوقه، ثم تسكب مرقة الدجاج على السطح حتى تغمر طرف إصبع فوق الأرز.
6. تغطى الكسرولة ويطهى الطعام على حرارة 300 فهرنهايت لمدة 40 دقيقة.
7. يوضع الدجاج فوق الأرز المطهو ثم يسكب اللبن فوق الدجاج.

فتة السبانخ

طبق سهل ولذيذ ومفيد وهو نوع من أنواع المقبلات جربوه حتحبوه.

المقادير

- **2 حزمة سبانخ**
- **بصلة مفرومة ناعم**
- **كوب لبن زبادي**
- **2 ملعقة طعام من الطحينة السائلة**
- **عصير ليمونة**
- **2 سن ثوم**
- **ملح - قليل من الفلفل الأسود**
- **رغيف خبز لبناني مقطع مربعات صغيرة ومقلي بالزيت (ممكن محمر بالفرن مع قليل من زيت الزيتون لراغبين في الحمية)**
- **قليل من زيت الزيتون**

الطريقة

1. **يغسل السبانخ جيداً ويقطع لقطع متوسطة.**
2. **تذبل البصلة مع قليل من الزيت على نار هادئة.**
3. **يضاف لها السبانخ ونتركها على نار هادئة لمدة 10 دقائق ويوضع عليها الملح والفلفل الأسود.**
4. **يرفع السبانخ ويوضع بصينية التقديم.**
5. **يخلط لبن الزبادي مع الطحينة والثوم والليمون والملح.**
6. **يوضع خليط اللبن على السبانخ وتزين بالخبز المحمص وبالهناء والعافية. وتقدم حالاً.**

فتة المكدوس

المقادير

- كيلو باذنجان رومى صغير الحجم
- 4/1 كيلو لحم معصج
- 3 ملاعق كبيرة صنوبر محمر
- 8-10 علب زبادي
- 2 ملعقة كبيرة طحينة
- 2 سن ثوم
- 2 بصلة متوسطة مقطعة شرائح
- 2 كوب عصير طماطم
- ملعقة كبيرة دبس الرمان أو نصف كوب عصير رمان
- 2 ملعقة كبيرة زبدة
- ملح وفلفل وبهار وقرفة
- 2/1 فنجان لوز مقشر ومحمص
- 2/1 فنجان صنوبر محمص

الطريقة

1. يغسل الباذنجان وتنزع الأعناق ويقور قليلا. يخلط اللحم المعصج (لحم مفروم يقلب مع بصل وبهارات وقليل من الزيت على النار حتى ينضج) مع الصنوبر ويحشى به الباذنجان.
2. تقفل حبات الباذنجان المحشوة بقطع من لب الباذنجان حتى لايخرج منه الحشو أثناء الطهو، يحمر الباذنجان فى قليل من السمن حتى يذبل مع تقليبه باحتراس من جميع الجهات.
3. يرفع الباذنجان ويحمر البصل فى نفس السمن حتى يصفر لونه ويضاف عصير الطماطم وصلصة الطماطم ودبس الرمان والملح والتوابل للبصل ويترك المقدار على النار حتى يغلى من 2 إلى 3 دقائق ثم يضاف الباذنجان المحشو باحتراس ويغطى ويترك حتى يتم النضج.
4. يحمرالخبز ويوضع فى طبق غويط للتقديم وتصب فوقه الصلصة المتخلفة بعد نضج الباذنجان. يمزج الزبادى مع الثوم المهروس والطحينة بعد خفقها ويصب المقدار فوق الخبز. يوزع الباذنجان على الوجه ويجمل باللوز والصنوبر المحمص ويقدم ساخنا.

فخدة بتلو بالخضار

المقادير

- فخدة بتلو
- خضار مشكل = كوسة + بطاطس + جزر + فصولية + بسلة + طملطم + فلفل أخضر
- ثوم
- 5 ليمون
- 3 علبة زبادي
- 2 معلقة ملح
- 2 معلقة فلفل أسود
- 3 حبة بصل

الطريقة

1. تتبل الفخدة بالبصل + الملح + الفلفل + الثوم + اليمون.
2. تترك من اليل حتى الصباح ثم تتبل بعد كدة بالزيادي.
3. تدخل الفرن وتغطى بورق فويل وتترك لمدة 2 ساعة.

الخضار:

4. يسلق الخضارفى ماء مغلي ثم يوضع على الفخدة وتترك لمدة ساعة إضافية في الفرن.

فراخ بالكاري

المقادير

- 2\1 كيلو صدور فراخ مخلية
- 2 معلقة كبيرة دقيق
- 1 معلقة زبدة
- 3 معالق كبيرة زيت
- 1 بصلة كبيرة
- 1 كوب مرقة
- 1 معلقة شاي بودرة الكاري

الطريقة

1. تحمر البصلة في كمية الزيت كلها.
2. يوضع الدقيق حتي يصفر لونه.
3. يضاف كمية المرقة.
4. نضيف الفراخ بعد تقطيعها مكعبات صغيرة.
5. يضاف الكاري للفراخ.
6. تغلي مرة واحدة وبالهناء والشفاء. تقدم ساخنة.

فراخ محشية بعصير التفاح

المقادير

- فرخة
- ربع كيلو بازيلاء
- ربع كيلو جزر
- عدد 2 بصلة كبيرة
- علبة عصير تفاح
- ملح
- فلفل أسود
- قرفة
- كمون
- 2 ملعقة زبدة

الطريقة

1. نقوم بسلق البازيلاء نصف سوا وفى هذة الاثناء نقوم ببشر الجزر وتقطيع البصل إلى قطع صغيرة.
2. نحضر الأرز ونضعة فى حلة ونضيف إلية البصل والجزر والبازيلاء ونضع الزبدة ونقوم بتشويحهم على النار.
3. نضيف البهارات ونصف كوب من الماء وعندما يتشرب الأرز الماء على نار متوسطة نغلق النار.
4. نقوم بإحضار الفرخة ونبدأ عملية الحشو.
5. بعد الإنتهاء من عملية الحشونقوم بإحضار ورقة فويل كبيرة مدهونة با لزبدة ونضع عليها الفرخة المحشية ثم نقوم بدهن الفرخة أيضا بقليل من الزبدة.
6. نحكم إغلاق الفويل ونضعها فى صينية داخل فرن حار وبعد مضي نصف الوقت المطلوب للنضج فى الفرن نقوم بإخراجها وفتح الفويل و إضافة عصير التفاح إليها ثم إعادة إدخالها في الفرن مجددا حتى تمام النضج ... وبالهناء والعافية.

الفريكة الشامية

هناك أنواع من الفريكة، فالفريكة شديدة الخضار لا تحتاج للكثير من السائل لتستوي أما الفريكة الأقل خضارا فتحتاج للمزيد من المرق لتستوي. مع أن الفريكة عادة ما تقدم مع اللحم الا أنه يمكن استبدال اللحم بالدجاج أو الحمام أو الأرانب للتغيير.

المقادير

- **1 كيلو لحم موزات غنم**
- **1/2 كيلو أو 3 كوب فريكة**
- **1/4 كوب صنوبر للتزين**
- **1/4 كوب لوز للتزين**
- **2 ملعقة طعام زيت زيتون**
- **1 ماعقة صغيرة بهارات لحمة**
- **3 كوب مرقة لحم**

الطريقة

1. **تسلق اللحمة في ماء ويوضع مع ماء السلق ورقتين غار وبضع حبات من الهيل وبصلة كبيرة مقطعة شرائح وعود قرفة وبهارات مشكلة وملح.**
2. **تنقى الفريكة من الأحجار أو أي شوائب أخرى وتغسل وتنقع 1/2 ساعة في ماء دافيء قبل الاستخدام.**
3. **يوضع زيت الزيتون في القدر وتضاف الفريكة المصفاة من الماء ويضاف القليل من الملح والبهارات (يضاف القليل منهما فقط لأن مرقة اللحم عليها ملح وبهارات). تقلب الفريكة على النار لمدة 5 دقائق لتحمص مع الزيت.**
4. **تصفى مرقة اللحم وتضاف للفريكة بحيث تغمرها فقط ولا يكون مستوى المرقة مرتفع عن مستوى الفريكة. تغطى وتترك على نار هادئة حتى تستوي(تحس بين الحين والآخر وتضاف إليها مرقة اللحم إذا احتاج الأمر لأن الفريكة تختلف من نوع لآخر في احتياجها لكمية المرق). تحتاج لنصف ساعة أو أكثر قليلا لتستوي.**
5. **تصب الفريكة في صحن التقديم وتزين بالمكسرات المقلية وتصف عليها قطع اللحم وتقدم.**

القرنبيط بالبشاميل

المقادير

- ✿ قرنبيط (زهرة)
- ✿ بصل مفروم
- ✿ لحمة مفرومة
- ✿ مرق دجاج لسلق القرنبيط
- ✿ ملح/فلفل

مقادير البشاميل

- ✿ 2 ملعقة طعام دقيق
- ✿ 2 كوب حليب
- ✿ 2 ملعقة طعام سمنة
- ✿ بيضة

الطريقة

1. يسلق القرنبيط فى شوربة الدجاج.
2. يوضع سمنة في القدر ويحمر قليل من البصل المفروم وتوضع اللحمة المفرومة وتتبل حتى تنضج.
3. لعمل البشاميل توضع السمنة على النار ثم الدقيق ويقلب حتى يتماسك ثم يوضع الحليب ويقلب بالمضرب السلك حتى يصير سميكا (كالكريمة) يرفع من على النار ويتبل وتوضع البيضة.
4. يدهن قالب الفرن بقليل من السمن يوضع القرنبيط المسلوق ويوضع فوقه طبقة اللحم المفروم ثم يغطى بالباشاميل يمكن وضع القليل من الجبن المبشور فوق الوجه ويدخل الفرن حتى يحمر الوجه.

قطع البفتيك مع صلصة الفول السوداني

المقادير

- 4 شرائح ستيك رفيعة من لحم البقر (وزن الواحدة 60 غرام)
- بعض الدقيق لتقليب الشرائح
- 2 ملعقة طعام من الزبدة
- 2/1 ملعقة صغيرة من مبشور الزنجبيل الطازج (أو 4/1 ملعقة صغيرة من مسحوق الزنجبيل)
- عودان من البصل الأخضر
- 2 ملعقة طعام ن زبدة الفول السوداني
- كوب من مرقة اللحم
- 2 ملعقة طعام من اللبن الزبادي
- 4/1 ملعقة صغيرة من مسحوق القرفة
- ملح، فلفل أسود

الطريقة

1. تشطف قطع اللحم ثم تدق بالمطرقة قليلا حتى يسهل طهيها (يمكن أن يطلب من اللحام ذلك عند شراؤها).
2. تنشف شرائح اللحم بواسطة ورق المطبخ ثم تتبل بالملح والفلفل الأسود وتقلب بالدقيق.
3. تسيح الزبدة في المقلاة وتقلى فيها شرائح اللحم بحيث تحمر الشريحة لمدة دقيقتين لكل جهة. ترفع شرائح اللحم وتحفظ في مكان دافيء.
4. يفرم الزنجبيل فرما ناعما أو يبشر. يغسل البصل الأخضر ويفرم حلقات رفيعة. يقلى الزنجبيل وحلقات البصل في الزبدة التي قليت فيها شرائح اللحم لمدة دقيقة ثم تضاف زبدة الفول السوداني والمرقة ويسخن الكل جيدا. يضاف اللبن الزبادي للخليط ويحرك معه جيدا. ترش القرفة على صلصة الفول السوداني. اذا كان الخليط بحاجة لاضافة الملح، يضاف القليل من الملح.
5. تسخن شرائح اللحم قليلا مع الصلصة.
6. يقدم هذا الطبق مع البطاطا المشوية أو المسلوقة واللبن الزبادي.

قطع التوست بخلطة الدجاج والمشروم والكريمة

جربوها أعزائي لأنها وايد شهية ومقرمشة وتهبل وما راح تندمون والأهم أنها خفيفة جداً وسهلة

المقادير

- **1 علبة متوسطة الحجم مشروم مقطع**
- **1 صدر دجاج مسلوق ومقطع قطع صغيرة**
- **1 علبة قيمر أو كوب كريمة**
- **1 علبة جبن صغير الحجم**
- **بصلة متوسطة مفرومة**
- **كيس توست فرنسي**
- **بهارات، كمون ، فلفل أسود، ملح حسب الرغبة**

الطريقة

1. **يحمر البصل في زيت خفيف حتى يشقر لونه.**
2. **يضاف إليه الدجاج المسلوق ويقلب الجميع معاً.**
3. **يضاف إليه المشروم ويقلب معا على نار هادئة وتوضع قطعة معدنية تحت القدر حتى لا يحترق.**
4. **يلين الخليط بقليل من ماء المشروم (1/2 فنجان).**
5. **لعمل خلطة الكريمة: يخلط القيمر أو الكريمة مع الجبن معاً جيداً.**
6. **بعد ربع ساعة من تجانس الخليط توضع علية خلطة الكريمة.**
7. **يترك الخليط لمدة ربع ساعة على نار جداً هادئة ثم يطفئ.**
8. **تقطع أطراف التوست وتوضع قطع التوست في فرن متوسط الحرارة لمدة 10دقائق (نار من الأعلى) خفيفة جداً.**
9. **تخرج قطع التوست من الفرن ويضاف إليها الخليط وترش بالموزيريلا وتدخل الفرن مرة أخرى نار من الأعلى إلى أن تشقر لون الجبنة وتأكل وبالهناء والشفاء.**

قطع الدجاج المتبلة للقلي (Chicken Nuggets)

المقادير

- 500 غرام لحم دجاج
- ملعقتين كبيرتين طحين
- بيضة مخفوقة قليلاً
- ملعقة خردل
- ملعقة كبيرة ثوم ناعم
- ملح وفلفل اسود

للتغليف

- بيضتان
- طحين
- بقسماط (خبز جاف مطحون)

الطريقة

1. لحم الدجاج يفرم بالماكنة وتوضع عليه باقي الأشياء.
2. تشكل حسب الرغبة وتوضع في الطحين ثم البيض المخفوق قليلاً وبعدها في البقسماط، تحضر كل الكمية.
3. يسخن زيت في مقلاة عميقة على درجة حرارة متوسطة.
4. تقلى التشيكن نيكتس الى ان تصبح ذهبية اللون وألف صحة وعافية.

كانلوني بعجينة السمبوسك (طريقة مبتكرة)

صراحة ذا الطبخة ولا أسهل ولا أطعم منها.

المقادير

- رقائق سمبوسة أومطبق
- دجاج أولحم حسب الرغبة
- بقسماط
- قشطة الخفق
- بصل
- فلفل بارد

الطريقة

1. أول شي نعمل الحشوة إلي تحبونها باللحم المفروم أو الدجاج ونحط عليها البهارات والكزبرة الخضراء والشبتت لأنه يطعمها.
2. نقطع بصل حلقات وفلفل بارد حلقات ونحمسيهم في زيت.
3. بعدين نجيب صينية زجاج مضاد للحرارة (بايركس) ونحطهم فيه.
4. نجيب السمبوسة أوعجينة المطبق بس نقصها نصفين ونحشيها وتكون مفتوحة من الطرفين ونخليها عريضة أحسن (علشان عند الغرف كل واحد يأخذ حبة).
5. نصفها في الصينية بعدين نصب عليها قشطة الخفق ثم نرش عليها البقسماط وبالعافية.

كانولونى

طريقة تحضير سريعة لوجبة عشاء.

المقادير

العجينة

- نصف كوب لبن (حليب)
- 3 بيضات
- كوب دقيق

الحشو

- نصف كيلومن اللحم المفروم
- بصلة
- فلفل أخضر

إضافات

- كاتشب

الطريقة

1. يوضع اللبن فى إناء ويوضع عليه الملح والفلفل الأسمر ويخفق بالمضرب ويوضع البيض ويخفق ثم يتم وضع الدقيق ويعجن مع ملاحظة أن العجينة سائلة.
2. توضع القلاية على النار مع وضع قليل من الدسم وبالمغرفة يصب المخلوط حتى يجف ويقلب على الوجه الآخر وهكذا حتى تنتهي الكمية.
3. أثناء ذلك يعصج اللحم على النار بالبصل و تأخذ كل وحدة و يوضع فيها اللحم المضاف إليه الفلفل المفروم ناعم ويلف وهكذا حتى تنفذ الكمية.
4. يوضع على كل وحدة الكاتشب ويوضع فى صينية مناسبة و يوضع فى الفرن وبالهناء والشفاء.

كباب

المقادير

- نصف كيلو لحم مفروم
- بصلة متوسطة
- نصف حزمة بقدونس
- ملعقة صغيرة فلفل أبيض
- ملعقة صغيرة كمون
- ملح

الطريقة

1. نفرم البصل والبقدونس.
2. نضع البصل والبقدونس مع اللحمة المفرومة ونضع البهارات والملح ويخلط الجميع ويكور بشكل طولي ويوضع في صينية.
3. نضعه في الفرن مدة 45 دقيقة وبالهناء.

كباب الطاوة

المقادير

- 1 كيلو لحم مفروم
- 5 حبات بصل مفروم ناعم
- باقة بقدونس مفروم ناعم
- كرافس مفروم ناعم
- 2 ملعقة كبيرة طحين
- ملعقة صغيرة ملح

الطريقة

1. يوضع الملح والبقدونس والبصل والكرافس والطحين فوق اللحم وتعجن معاً.
2. توضع في الطاوة.

الكباب با البقل

بعدما نخلط المقادير نتركه لمدة ساعة قبل القلي.

المقادير

- طحين الكباب
- البقل
- طماطة أخضر
- جميع البهارات
- جزر مبشور
- بصل مفروم ناعم
- ملح
- بيكنج بودر
- اسبنت
- تابل
- ثوم

الطريقة

1. تخلط جميع المقاديرمع بعضها البعض ونضعها على جنب لمدة ساعة.
2. بعد ذلك نأخذ ملعقة ونأخذ من الخليط على مستوى الملعقة ونضعها في مقلى فيه دهن حار إلى أن يصبح لونها بني فاتح.
3. تقدم ساخنة وباالهناء والعافية.

كباب بالباذنجان

يجب أن يكون الفحم قليل حتى لا تشوى الحلقات دون نضجها من الداخل.

المقادير

- **2/1 كيلو لحمة فخذ هبرة**
- **قليل من البقدونس**
- **ملعقة صغيرة كزبرة ناشفة**
- **2/1 ملعقة صغيرة بيكربونات الصودا**
- **بصلة صغيرة**
- **2/1 ملعقة فلفل أسود**
- **3 فصوص ثوم**
- **6 حبات باذنجان متوسطة الحجم**

الطريقة

1. **يطحن اللحم ناعماً مع باقي المقادير بمفرمة اللحم ويعجن بعدها باليد حتى يتجانس.**
2. **يفرغ الباذنجان من الداخل مع ترك القشرة سميكة ثم ينقع بالماء المملح لحين حشوه.**
3. **يحشى الباذنجان باللحمة ثم يغطى بالنايلون الشفاف ويوضع في الثلاجة لمدة ساعتين.**
4. **يقطع الباذنجان المحشي لدوائر سميكة تشوى بعدها على الفحم حتى تنضج من الجنبين، يقدم وهو ساخن وبالعافية.**

ملاحظة: يجب أن يكون الفحم قليل حتى لا تشوى الحلقات دون نضجها من الداخل.

كباب بالسبانخ

المقادير

- حزمة سبانخ
- نصف كيلو لحم غنم مفروم
- بصلة
- 3 ملاعق زيت
- 1 ملعقة ملح
- 1/2 ملعقة فلفل أسود
- 2 ملعقة زبدة
- قطعة فحم

الطريقة

1. يفرم السبانخ والبصل فرما ناعما.
2. تسخن الزبدة في قدر عميق أو مقلاة عميقة ويضاف لها السبانخ والبصل، يقلب حتى يذبل، يصفى من الماء ويترك ليبرد.
3. يضاف السبانخ للحم المفروم ويملح ويضاف له الفلفل الأسود وتخلط المقادير جيدا.
4. يشكل الخليط لمكعبات صغيرة مستطيلة وترص في صينية مدهونة جيدا بالزيت.
5. توضع الصينية في الطبقة الوسطى من فرن حرارته 200 س (400 ف).
6. بعد 1/4 ساعة تقلب حبات الكفتة وتترك حتى تنضج.
7. توضع قطعة الفحم على النار حتى تصبح جمرة ثم توضع فوق قطعة من السلفان (القصدير) في وسط صينية الكفتة، تغطى الصينية لخمس دقائق حتى تتبخر ثم تقدم بعد التخلص من قطعة الفحم وبالهناء والعافية.

كباب بالفرن

هذة طريقة سهلة لعمل كباب فى المنزل، خفيف وسريع التحضير.

المقادير

- كيلوين لحم مفروم (لحم/ دجاج)
- ثلاث بصلات كبيرة الحجم نوعاً ما
- كوب زيت للطبخ
- قليل من الملح والبهارات المخلوطة + كمية قليلة من كركم لتغيراللون

الطريقة

1. نحضر لحم مفروم - إذا كان مفروم جاهز هذا يكون أسهل - أما إذا كان لحم غير مفروم فيجب أن ينظف من الشوائب الدهنية وتقطع وتغسل ثم تفرم.
2. تقشر بصلات ثم تهرس جيداً بالمبشرة على خليط اللحم ويضاف إليها البهارات وملح وكركم ثم تعجن جميعاً وتترك جانباً لمدة نصف الساعة أو أكثر حتى يتشرب العجنة جيداً.
3. يحضر قالب بايركس ويدهن جيداً ثم نوضع العجينة فى قالب ثم نفرش عجينة بملعقة حتى يملء قالب البايركس تماماً.
4. نصطح العجينة بواسطة ملعقة يكون فيها زيت ثم يصب الزيت الباقي على سطح العجينة.
5. باستخدام سكين حاد تقطع العجينة على شكل طولي عرضة يكون أصبعين ثم تدخل في فرن ونتركه مدة ربع الساعة ثم يخرج قالب البايركس من الفرن وتغمز سكين مرة أخرى مكان التقطيع ثم يعاد إلى الفرن مرة ثانية ويترك حتى ينضج العجين وتقدم ساخنة مع أى نوع من السلطة أو حتى مع أى نوع من أصناف الرز وبالهناء والشفاء.

كباب مشوي على الفحم

المقادير

- ✿ كيلو لحم خروف أو عجل دسم مفروم ناعمأ
- ✿ بصلتان مفرومتان ناعمأ
- ✿ نصف كوب كرفس أو بقدونس مفروم
- ✿ حبة طماطم وفلفل حار مفرومان حسب الرغبة (يمكن الأستغناء عنهم)
- ✿ ملح

الطريقة

1. تخلط جميع المقادير جيدأ.
2. تحضر منقلة الفحم للأشتعال بينما نبدأ بوضع اللحم في الأسياخ بتأني.
3. يشوى اللحم على النار.

كباب هندي

المقادير

- 2 كيلو بندورة
- دجاج رضوى مفروم
- بصلة واحدة
- ملح، بهارات، فلفل أسود

الطريقة

1. تقشر البندورة ثم تقطع إلى ست قطع.
2. توضع في صينية تيفال مقاس وسط و يفرم عليها بصلة ويرش الملح والبهار والفلفل وتوضع على نار هادئة.
3. بعد ساعة تكور الدجاج و تمد باليد على شكل قرص كباب صغير الى نفاذ كمية الدجاج.
4. توضع قطع الدجاج فوق البندورة مدة نصف ساعة أو حتى الاستواء ثم تقدم مع الأرز المفلفل.

كباب هندي 2

طريقة خاصة ومختلفة.

المقادير

- 1/2 كيلو لحمة خروف أو عجل مفرومة ناعمة
- بهارات وفلفل أسود حسب الرغبة
- 3 حبات ثوم
- 3 فليفلة حلوة
- 2 فلفل حار
- 1/2 كيلو بندورة (طماطم)
- رأس بصل
- زيت للقلي
- ملعقتين رب البندورة

الطريقة

1. يفرم الثوم فرماً ناعماً وتعجن باللحمة مع إضافة الملح والبهارات.
2. تشكل اللحمة على شكل كرات صغيرة ويتم قليها بالزيت وتترك جانباً.
3. يقطع البصل والفلفل الحار والحلو على شكل طولي رفيع ويقلى بالزيت لفترة بسيطة□تذبيل□ يترك جانباً.
4. نضع البندورة الحمراء في ماء ساخن جداً وبعد خمس دقائق نأخذها ونقشرها ثم نضعها في الخلاط حتى تصبح ناعمة ونضعها في طنجرة حتى تغلي.
5. نضيف رب البندورة للطنجرة ونحركها مع قليل من الملح والبهارات.
6. نضع كرات الكباب والفلفل والبصل في صلصة البندورة لمدة خمس دقائق وصحتين وعافية، يقدم معها الأرز الأبيض.

كبة الباذنجان

المقادير

- قشرة الكبة
- 2 كوب جريش 1
- كوب برغل ناعم
- قليل من مسحوق الفلفل الأسود والملح
- حشوة الكبة
- 1 كيلو لحم غنم دهين مفروم
- بصلة كبيرة
- 1 فلفلة خضراء باردة
- لفل أسود وملح وكمون حسب الرغبة
- فلفلة حارة
- المرق (المسقعة)
- كيلو باذنجان
- 2 حبة فلفل أخضر بارد
- 2 ملعقة أكل معجون طماطة مذاب في قدح ماء
- 2 راس بصل
- ملح + فلفل أسود مسحوق حسب الرغبة(الكمية حسب ما تريه مناسب وحسب أفراد العائلة)

الطريقة

العجينة:

1. تخلط جميع المقادير وتنقع بالماء لمدة نصف ساعة ثم تعجن باليد(بحيث أن كمية الماء لا تظهر على سطح المواد).

حشوة الكبة:

2. يفرم الفلفل الحار مع باقي المواد حسب الرغبة وتخلط جميع المواد وتترك على جنب .

المرق:

3. يقلى بالزيت كل مادة على حدة.
4. تؤخذ عجينة القشرة وتفتح في راحة اليد على هيئة أقراص وتوضع في وسطها كمية من الحشوة وتغلق وترص.
5. تقلى بالزيت وتوضع في قالب تيفال بين طبقات الباذنجان والفلفل والبصل (كل هذه المواد طبعاً مقلية).
6. يرش عليها الفلفل الأسود والملح ويصب فوقهم جميعاً صلصة معجون الطماطة المذاب في الماء بكمية تغطي المواد المرصوصة ولا تعلو عليها وتوضع في الفرن حتى ينشف السائل منها وألف عافية.

الكبدة الاسكندراني

أكلة مصرية نسبة إلى الاسكندرية.

المقادير

- **2 كيلو كبدة (طبعاً الكميات ترجع لكل واحد)**
- **3 بصلات وسط**
- **3 حبات فلفل رومي (بارد)**
- **2 حبة طماطم**
- **ملح وفلفل أسود وبهارات**
- **فصين ثوم مدقوقين**
- **ملعقتين كبار صلصة طماطم**
- **1\2 ملعقة خل**
- **زيت ذرة**

الطريقة

1. **تقطع الكبدة مكعبات صغيرة.**
2. **يقطع البصل كالآتي: كل بصلة تقطع أربع أرباع وبعدين تقطعيها شرايح رقيقة نوعاً ما.**
3. **الفلفل أيضاً يقطع نصفين وبعدين شرايح رقيقة.**
4. **الطماطم أيضاً نقطعها أربع أرباع وتقطع شرايح رقيقة.**
5. **نجيب الطاسة التيفال ونضع فيها الزيت لكن مش كتير ممكن ملعقة طعام أو اتنين.**
6. **نضع البصل ونقلب حتى يذبل ولكن لا يصفر ثم نضيف الفلفل ونقلب حتى يذبل الفلفل كمان ثم نضيف الطماطم مع التقليب حتى تختلط بالباقي.**
7. **ثم نضيف الكبدة ونقلب ونتبلها بالتوابل المذكورة.**
8. **أما الخل والصلصة والثوم المدقوق نخلطهم مع ذرة سكر ونقلبهم كويس لحد ميبقى عامل زي الكاتشب و نضيفهم إلى الكبدة بعد نضجها ولو محتاجة نقطة ميه ممكن نضيف شوية لكن الأفضل نسويها على نار هادية تقوم الكبدة تنزل المية اللي فيها ولا نحتاج مية من برة وتقلب ثم تطفأ النار.**
9. **تؤكل مع الخبز وسلطة الطحينة (الهردة) والسلطة الخضراء وبالهناء والشفاء.**

الكبسة

المقادير

- ✿ نصف كيلو لحم قطع
- ✿ 3 كاسات رز بسمتي
- ✿ 1 جزرة
- ✿ 2 بصلة كبيرة
- ✿ 2 حبة بندورة كبيرة
- ✿ ملح وصلصة بندورة وزبيب وحب هال وقرفة عيدان وبهارات كبسة
- ✿ زيت قلي وقلوبات للتزين

الطريقة

1. تسلق اللحمة مع البصلة المفرومة والهال والقرفة.
2. تبشر الجزرة وتقطع البندورة والبصلة.
3. يوضع قليل من زيت القلي في الطنجرة ويضاف اليها البصل ويقلب حتى يذبل ثم يضاف الجزر والبندورة ويقلب الجميع معا ثم يضاف اليهم الهال والقرفة وبهارات الكبسة وتقلب.
4. تصفى مرقة اللحمة على الخليط ثم تضاف قطع اللحمة.
5. توضع صلصة البندورة والزبيب و الملح حسب الرغبة.
6. يضاف الرز بعد نقعه في الماء لمدة نصف ساعة ويحرك حتى يغلي الماء ثم يغطى ويطبخ على نار هادئة.
7. تزين بالقلوبات والزبيب المقلي وصحتين وعافية.

الكبسة الكويتية

الكبسة من الأكلات المفضلة عند الكويتيين.

المقادير

- **2/1 كيلو لحم غنم**
- **2 كوب رز بسمتي ينقع بالماء لمدة ساعة قبل الطهي**
- **بهارات صحيحة (هيل، جنزبيل، ورق الغار، عرق الهيل)**
- **2/1 حبة طماطم طازجة لأمتصاص زفر اللحم**
- **بصل مفروم ناعم**
- **زعفران منقوع بماء الورد**
- **ملح، بهارات بودرة**

الطريقة

1. **يسلق اللحم مع جميع البهارات الصحيحة إلى أن ينضج.**
2. **يرفع اللحم ويصفى المرق من البهارات ويترك على جنب.**
3. **يحمس جزء من البصل بقليل من زيت الذرة ثم يسكب عليه الرز ثم المرق المصفى (الماء يرتفع عن الرز تقريباً 2 سم).**
4. **يترك الرز إلى أن ينشف الماء ثم نضع عليه الزعفران المنقوع.**
5. **نضع البصل في مقلاة إلى أن يحمر قليلاً ويضاف إليه قليل من الزيت وقليل من البهار البودر.**
6. **نضع قليل من الكركم والدارسين على اللحم ثم يغلى بقليل من الزيت.**
7. **يسكب الرز ثم نضع عليه الحشو(البصل المحموس) واللحم وبالهناء والشفاء.**

كرشة محشوة باللحم والأرز

هي أكلة شعبية تؤكل في الغالب في فصل الشتاء ولها أسماء مختلفة في البلاد العربية.

المقادير

- كرشة خروف
- 2 بصلة كبيرة مبشورة
- 2 كوب أرز
- 4/1 كيلو لحمة مفرومة
- ملح
- فلفل أسمر
- بهارات
- هيل
- 2 ملعقة كبيرة سمن أو زبدة
- حمص حب منقوع
- ملعقة كركم أصفر
- مستكة
- دقيق + ليمون + ملح لغسل الكرشة

الطريقة

1. تكشط الأجزاء القاتمة اللون وتزال الدهون عن الكرشة.
2. تغسل جيدا ولعدة مرات وتفرك بالملح والدقيق والليمون حتى يصبح لونها أبيضا ناصعا.
3. يخلط الأرز مع اللحم المفروم والبصل والبهارات والمستكة والسمن والهيل والكركم جيدا.
4. تقطع الكرشة إلى أجزاء صغيرة الشكل وتخيط من ثلاثة جوانب.
5. تحشى بالخليط من الجانب المفتوح وتخيط بعد إتمام الحشو.
6. توضع قطع الكرشة في وعاء طبخ به ماء مملح.
7. يغلي وتترك على النار لعدة ساعات حتى تنضج وتصبح جاهزة للأكل وتقدم وهي ساخنة.

الكرنب المحشي المصري

المقادير

- 5 حبات طماطم
- رأس بصلة متوسطة
- 1 و 1/4 كوب رز مصري
- رأس كرنب صغيرة
- ملح
- فلفل
- كمون
- بهارات مشكلة

الطريقة

1. يسلق الكرنب في الماء المغلي مع إضافة الكمون لكيلا تنبعث رائحة غير مستحبة.
2. يغسل الكرنب المسلوق بالماء البارد.
3. نقوم بإعداد الصلصة بعصير الطماطم والبصل المقطع قطعا صغيرة.
4. يضاف الملح للخلطة وكذا باقي البهارات.
5. نقطع البقدونس على الصلصة ويضاف الأرز.
6. نقوم بحشو أوراق الكرنب المقطعة قطعا مناسبة وتوضع في الحلة.
7. نضع الشوربة على حلة المحشي ونضعها على النار لمدة ساعة إلا ربع.

الكشرى

المقادير

- 2 كوب أرز
- 1 2/1 كوب عدس بجبة
- 2 بصلة مفرومة أو مقطعة حلقات
- 3 ملاعق سمن أو زيت

مقدار من صلصة الطماطم عبارة عن

- 1 كوب طماطم مصفاة
- 2 ملعقة سمن
- 2 ملعقة خل
- ملح - فلفل - شطة
- 1 كوب ماء

الطريقة

1. قم أولا بعمل الصلصة: قم بقدح السمن أو الزيت، أضف إليه الطماطم المصفاة واتركها علي النار حتى يتم تسبيكها.
2. أضف الماء واتركه حتى يغلي ،ثم ارفعه من على النار وأضف علية الملح والفلفل والخل.
3. قم بغسل كل من الأرز والعدس غسلا جيدا كل علي حدة.
4. قم بسلق كل من الأرز والعدس منفردين مع إضافة الملح وقت السلق.
5. صفي كل من ماء السلق، واخلطهما وقلبهما في إناء واحد.
6. قم بقدح السمن أو الزيت وقم بتحمير البصلة به وزين الطبق به أو قدمه مع الكشري.

الكشري 1

المقادير

- 1/2 كيلو عدس بجبة (بقشره) منقوع لمدة ساعة
- 1 كوب حمص مسلوق
- 1/2 كيس مكرونة
- 2 كوب رز مصري منقوع لمدة ساعة
- 5 بصلات كبيرة
- 2 سن ثوم
- 2 ليمونة كبيرة
- 1 كوب زيت

الصلصة

- 1 كيلو طماطم أحمر معصور
- 1 فلفلة خضراء حلوة
- 4 أسنان ثوم
- قليل كزبرة ناشفة
- كمون

الصلصة الحارة(الشطة)

- 4 سن ثوم
- خل
- 4 فلفل حراق
- 2 ملعقة من الصلصة المحضرة للون أحمر

الطريقة

1. تسلق المكرونة في ماء مضاف له ملح وتصفى.
2. يضاف إليها 2 ملعقة زيت و تقلب و تترك.
3. يسلق العدس + ملح+ كمون+ كزبرة ناشفة و قبل تمام النضج تشوح بصلة مفرومة + 2 فص ثوم إلى الاحمرار ويضاف نصفهم إلى العدس.
4. يرفع من على النار و يترك في ماء سلقه.
5. نضع باقي البصل والثوم + ماء العدس + الأرز على النار وبعد أن يتفلفل الأرز نضع العدس فوقه ونتركه على نار هادئة حتى تمام نضج الأرز.
6. في الزيت يحمر البصل المقطع جوانح إلى أن يكتسب لونا ذهبيا.

الصلصة:

7. 4فص ثوم مفروم+ الطماطم المعصورة + كزبرة ناشفة + كمون على النار إلى أن تتكثف قليلا.

الشطة(الصلصة الحارة):

8. 4 فصوص ثوم مفروم ناعم + خل + 4 فلفل أخضر حراق + 2 ملعقة صلصة محضرة لاكتساب اللون الأحمر.
9. تغرف المكرونة ثم الأرز والعدس ثم الحمص ويزين بالبصل المحمر.

الكشري السريع

المقادير

- أرز
- ماء
- زيت
- مكرونة _شعرية
- عدس أسمر
- بصل
- ملح وبهارات
- بقدونس

الطريقة

1. يسلق الأرز حتى ينشف الماء منه ويتوي.
2. سلق المكرونة.
3. تحمر الشعرية وتبرد ثم تسلق.
4. تقطع البصلة بالطول وتحمر إلى أن تصبح ذهبية.
5. يسلق العدس.
6. تصفى جميع المقادير وتوضع على الأرز على نار هادئة.
7. يقدم مزين بالبصل والبقدونس ويقدم معه صلصلة طماطم ساخنة.

كشك الماظ

المقادير

- 4 ملاعق أرز مصري منقى ومغسول ومسلوق
- كوب حليب
- كوب شوربة (مرقة)
- 4 ملاعق دقيق
- بصل محمر
- ملح

الطريقة

1. يضاف الأرز المسلوق من قبل إلي باقي المقادير، ما عدا البصل المحمر الذي يضاف فيما بعد، وترفع على نار هادئة حتى يغلظ القوام.
2. تصب في طبق ويوضع عليها البصل المحمر وهنا البصل المحمر في السمن ليس للتجميل هو من أساسيات الطبق.
3. تقدم دافئة يقدم بجانبها لحم أودجاج.

كفتة البطاطس بالدجاج

سهلة ولذيذة.

المقادير

- 4 حبات بطاطس كبيرة
- مفرومة دجاج
- نصف علبة لبنة
- بقسماط
- بيض
- بصلة مقطعة
- ملعقة صغيرة ثوم مطحون
- ملعقة كبيرة ملح
- ملعقة كبيرة بهار

الطريقة

1. تسلق البطاطس علي النارحتى تهرا من شدة السلق.
2. توضع البطاطا في زبدية كبيرة وتهرس ثم يوضع عليها اللبنة والملح والبهار.
3. يحمر البصل والثوم وتوضع عليه الدجاجة المفرومة ويضاف ملح وبهار وتقلب بين حين وآخر إلى أن تنضج.
4. نضع الدجاج على البطاطس ونقلب جيدا.
5. نجهز البيضة المخفوقة في طبق والبقسماط في طبق ثم نكور من خليط الدجاج والبطاطس ونضع الكور في البيض ثم البقسماط حتي تنتهي الكمية.
6. نقلى الكور على نار هادئة حتى تحمر وتصفى من الزيت برصها على طبق به ورق ثم توضع في طبق التقديم وبالهناء والعافية.

كوسا باللبن

كوسا باللبن على الطريقة السورية. سهلة التحضير.

المقادير

- ✿ 32 كوسة وسط
- ✿ نصف كيلو لحم مفروم
- ✿ 2 بصل مفرومة
- ✿ 2 ملعقة صنوبر
- ✿ بهارات - ملح
- ✿ 8 علب روب (وزن العلبة 200 غرام)
- ✿ 3 ونصف ملعقه كبيرة نشا
- ✿ 5 كاسات ماء (تستعمل علبة الروب)
- ✿ قليل من النعناع الناشف
- ✿ دهن للقلي

الطريقة

1. نضع قليل من الدهن بالمقلات ونضع اللحم مع البصل ويقلب حتى ينضج قليلا.
2. نضع البهارات والصنوبر ويقلب مع بعض.
3. تحشى الكوسى بعد تفريغها من اللب وتسد برأسها أو قطعت قصدير.
4. تحمر الكوسا بالدهن وتترك على جنب حتى عمل اللبن.
5. طريقة عمل اللبن: يذوب النشا مع 5 أكواب الماء ومع الروب في قدرعميق ويوضع على النار ويحرك جيدا حتي يثخن ونضع قليل من الملح ثم تنزل الكوسا داخل الخليط ويحرك بلطف حتى لا يحترق قاع القدروحتى تنضج الكوسا قليلا.
6. تقدم في طبق عميق مع رش الوجه بالنعناع الناشف...وبالصحة والعافية.

كوسا محشي

لذيذة وشهية.

المقادير

- كيلو ونصف كوسا متوسطة الحجم
- ربطة ونصف شبت، مفروم
- 1/2 ربطة بقدونس، مفروم
- 1/2 ربطة كزبرة، مفروم
- بصلة واحدة مقطعة قطع صغيرة
- 4 طماطم، يضرب في الخلاط مع 1/2 كوب ماء
- 2 كوب كبير أرز مصري، منقوع
- فلفل أسود
- ملح
- ملعقة صغيرة عجينة موتو
- 1 مكعب خلاصة مرقة الدجاج

الطريقة

1. تغسل الكوسا وتزال قمعها بالسكين.
2. تجوف الكوسا بلامنقار وتفرغ من لبها.
3. يوضع قليل من السمن أو الزيت في القدر ويضاف إليه البصل ويحرك حتى يذبل.
4. يضاف الطماطم (المضروب في الخلاط) ويضاف إليه (البزار + فلفل أسود + عجينة موتو + بودرة خلاصة مرقة الدجاج + ملح +فلفل أحمر [حسب الرغبة]) ويترك حتى يغلي قليلاً.
5. يضاف الأرز وجميع الخضرة المفرومة ويترك لمدة 7 – 10 دقائق حتى يشرب ماء الطماطم.
6. تحشى الكوسا التي تم نقرها سابقاُ بالحشوة أعلاه ثم تصف في القدر.
7. يضرب في الخلاط (5 حبات طماطم + 2 ملعقة صلصة طماطم + كوب ماء) ويصب فوق الكوسا مع إضافة 2 ملعقة زيت + قليل من ماء الصبار (تمر هندي المنقوع في الماء) + القليل من عجينة موتو. يوضع فوق الكوسا غطاء أو صحن للضغط عليه.
8. توضع على نار متوسط لمدة 20 دقيقة ثم يتم تخفيف النار ويترك حتى يستوي.

كوسا وجزر محشي

كوسا محشي مع جزر أحمر.

المقادير

- **15 حبة كوسا صغيرة الحجم**
- **عشر جزرات لون أحمر أرضي**
- **نصف كيلو لحم مفروم**
- **كوب أرز**
- **أربع ملاعق دبس رمان**
- **ليمونتان**
- **ملح، بهار**
- **ملعقة سكر**
- **قليل من ملح الليمون**

الطريقة

1. **تحفر الكوسا والجزر وتغسل جيدا.**
2. **يغسل الأرز ويخلط مع اللحم المفروم ويضاف إليه القليل من الملح ونصف ملعقة ملح ليمون وملعقة دبس رمان وبهار.**
3. **بعد حشو الكوسا والجزر يقلي في مقلاية تيفال.**
4. **من ثم يوضع في طنجرة ويغمر بالماء ليغطي سطح المحشي ويوضع على نار عالية لمدة نصف ساعة.**
5. **بعدها يضاف الليمون وباقي دبس الرمان مع ملعقة صغيرة من السكر مع كأس ماء فوق المحشي ويبقى على نار هادئة لمدة ساعة. صحة وهناء.**

كوسة باللبن

المقادير

- 10 حبات كوسة مغسولة ومنقورة
- ربع كيلو لحمة مفرومة
- 4 حبات زبادي
- 1 كوب لبن سائل
- 2 كوب ماء ساخن
- ملعقه ملح الليمون
- ملعقه نشاء
- بقدونس
- بصلة
- بهارات
- ثوم
- ملعقة سمن

الطريقة

1. توضع البصلة المفرومة على النار ثم تضاف اللحمة وتتبل بالبهارات وتترك لتنضج مع التحريك.
2. يوضع عليها البقدونس المفروم ثم تحشى الكوسة ونقفل فم الكوسة بمكعبات بطاطا مقلية حتى لاتنتثر اللحمة.
3. نضع فى الخلاط الكهربائي الزبادي +النشاء+ ملح الليمون+ كوب اللبن السائل ونخلطها ثم نضعها على النار ونحركها حتى تغلي، نضع عليها الماء الساخن ونحركها حتى تغلي.
4. تقلى الكوسة وهي محشية في قليل من الزيت وتوضع مباشرة فى اللبن وهو يغلي وتترك ربع ساعة على نار هادئة.
5. يفرم الثوم ويحمر فى قليل من السمن ويوضع فوق اللبن ونتركه غليه واحدة ثم يقدم فى صينية ويزين بالبقدونس الناعم والنعناع الناعم وصحتين وعافية.

اللازانيا

المقادير

- 6 شرائح عجينة معكرونة اللازانيا
- 1/4 كيلو لحمة مفرومة
- 1 بصلة صغيرة
- 1/2 ملعقة صغيرة ملح
- 1/2 ملعقة صغيرة بهارات مشكلة
- 8 حبات فطر (اختياري)
- 4 ورقات ميرامية ناشفة
- 1 ملعقة صغيرة زعتر ورق ناشف
- 2 ملعقة طعام زيت زيتون
- 3 سن ثوم
- 1 ملعقة طعام معجون الطماطم مذوبة في 1/4 كوب ماء
- 3 حبات طماطم وسط مقشرة ومقطعة
- 6 شرائح جبنة شيدر أحمر (150 غرام تقريبا)

الطريقة

1. تسلق قطع معكرونة اللازانيا نصف استواء في ماء مملح ومضاف له قليل من الزيت.
2. يفرم البصل ويوضع في قليل من زيت الزيتون في مقلاة عميقة أو قدر.
3. تقلب البصلة على نار وسط مع 1/4 ملعقة صغيرة من البهارات المشكلة ثم تترك حتى تصفر وتذبل.
4. تضاف اللحمة المفرومة وتضاف باقي البهارات للبصلة وتقلب معها حتى لا تتكتل اللحمة وحتى يصبح لون اللحم بني ويختفي اللون الأحمر.
5. تضاف البندورة المقشرة والمقطعة والفطر المقطع لشرائح والثوم المبشور للحم ويضاف ورق الزعتر الناشف والميرمية المفروكين ناعم.
6. يترك الخليط على النار هادئة حتى تذبل البندورة وتذوب تقريبا.
7. يضاف معجون الطماطم للحم ويملح الخليط ويترك على النار لبضع دقائق، يكون الخليط مرق نوعا ما عند رفعه عن النار، حتى تستوي المعكرونة عند إضافة الخليط لها.
8. يدهن بايركس مستطيل صغير (طوله 20 سم وعرضه 15 سم) بزيت الزيتون ويوضع قليل من خليط اللحم في القاع حتى لا تحترق المعكرونة.
9. توضع 3 شرائح من اللازانيا بحيث تغطي قعر البايركس ثم توضع طبقة من خليط اللحم ثم 3 شرائح من الجبن بحيث تغطي البايركس ثم طبقة من اللازانيا (3 شرائح) ثم طبقة من خليط اللحم ثم شرائح الجبنة (3 شرائح) ثم توضع في فرن حرارته 200 س (400 ف) في الطبقة الوسطى من الفرن حوالي ثلث ساعة أو حتى تستوي المعكرونة و تذوب الجبنة.

لازانيا 1

المقادير

- 1/2 كيلو لحم مفروم
- 2 بصل متوسط
- علبة طماطم معجون
- 1 طماطم طازجة
- ملح + فلفل أسود + بهارات
- 10 أكواب حليب سائل (محضر من الحليب البودرة)
- 20 ملعقة طحين
- بيضة واحدة
- 2 مكعب خلاصة مرقة الدجاج
- جبن موزاريلا
- علبتين لازانيا
- ثوم (حسب الرغبة)

الطريقة

الحشوة:

1. يوضع الزيت والبصل المقطع على النار حتى يحمر.
2. يوضع عليه اللحم المفروم ويترك على النار حتى ينطبخ.
3. يضاف الملح والفلفل الأسود والبهارات والطماطم الطازجة.
4. يترك على النار قليلاً ثم يضاف طماطم المعجون (بعد إضافة الماء عليه) ومكعب خلاصة مرقة الدجاج على اللحم المفروم.
5. يترك على نار خفيفة (ملاحظة: يجب أن تكون الحشوة مثل الصلصة).

صلصة البشاميل:

6. يوضع في القدر 10 أكواب من الحليب + 20 ملعقة طحين + مكعب خلاصة مرقة الدجاج + ملح + فلفل أسود.
7. يوضع على النار مع خلطه باستمرار بواسطة المشبك حتى يثخن ثم يرفع من على النار.
8. يوضع عليه بيضة واحدة بعد أن يبرد قليلاً.

طريقة العمل:

9. يوضع في البايركس القليل من الزبدة + الثوم المفروم (حسب الرغبة).
10. تصب حبات اللازانيا في البايركس ويضاف عليه صلصة لحم المفروم ثم يضاف عليه القليل من صلصة البشاميل ثم القليل من جبن الموزاريلا والزعتر اليابس.
11. تكرر نفس العملية (حبات اللازانيا ثم لحم الفروم ثم صلصة البشاميل ثم جبن الموزاريلا ثم الزعتر) وهكذا حتى نصل إلى النهاية بحيث نوضع حبات اللازانيا ثم صلصة البشاميل على الوجه ويختم بوضع جبن الموزاريلا.
12. يوضع في فرن متوسط الحرارة لمدة تقريباً 45 – 60 دقيقة.

لحم أوصال مشوي

المقادير

- 2 بصلة مفرومة ناعم
- نصف علبة لبن زبادي
- ملعقة صغيرة فلفل أسود
- ملعقة صغيرة هيل
- ملعقة ثوم مدقوق
- حبة فلفل رومي حلو مقطع صغير
- ملعقة طعام ملح

الطريقة

1. توضع جميع المقادير في صحن عميق ويقلب الجميع جيدا.
2. يتبل اللحم بالخليط ويغطى ويترك لمدة ساعة ويصفى بمصفاة.
3. توضع اللحم في أسياخ الشواء ويوضع بين كل قطعة وأخرى قطعة فلفل وقطعة شحم وهكذا إلى أن ينتهي المقدار.
4. تشعل نار الفحم إلى أن يصبح أحمر وتوضع الأسياخ فوق الشواية مع التقليب المستمر إلى أن ينضج ويقدم مع الأرز.

لحم العجل المحمر بالبصل

المقادير

- ملعقتا طحين
- ست قطع عرضية من لحم ساق العجل
- ملعقة زيت
- 30 جم زبدة
- سنين ثوم مسحوقان
- حبة بصل كبيرة تقطع شرائح
- ثلثا كوب مرقة لحم
- ثلثا كوب خل أبيض
- شريحتان من قشرة ليمون
- علبة وزنها 425 غرام طماطم
- نصف كوب سكر كاسترد

الطريقة

1. يحضر الفرن بدرجة 180 مئوية (350 ف) ويزيت طاجن حراري سعته 3 لترات.
2. يقلب اللحم بالطحين وينفض لتخلصه من الفائض.
3. يسخن الزيت مع الزبدة في قدر كبيرة ويحمر اللحم بتقليبه سريعا على الجانبين وعلى نار معتدلة ثم يخرج ويجفف على ورق ماص وينقل ويصف في الطاجن.
4. يضاف الثوم والبصل للقدر ويحركان حتى يصبح البصل طريا، يضاف الخل والمرقة والطماطم المهروسة قليلا مع سوائلها وقشرة الليمون ومعجون الطماطم والسكر.
5. عندما يغلي الخليط، تقلل الحرارة ويترك القدر لخمس دقائق.
6. بواسطة ملعقة تحول صلصته إلى طاجن اللحم وتسكب فوق قطع اللحم ثم يوزع خليط الطماطم والبصل على سطحه وبعدها يغطى الطاجن ويعاد للفرن ويترك لمدة ساعتين مع المراقبة لكي يخرج حال نضوج اللحم جيدا .

لفائف الدجاج بالخبز الإيراني

لفائف دجاج سريعة للزيارات المفاجئة.

المقادير

- صدور دجاج
- 1جزر مبشور
- 1/4كوب كزبرة مفرومة
- 1/4كوب بقدونس مفروم
- 2 بصل متوسط
- 2 سن ثوم مطحون
- بهارات (كمون ، كزبرة ، فلفل أسود ، وبهار مخلوط)
- ملح
- زيت
- جبن قابل للفرد (كرافت أو المراعي أو بوك مثلاً)
- ملعقتين أكل قشطة

الطريقة

1. أول شيء يسلق الدجاج ويوضع معه شوي فلفل أسود وكركم.
2. بعد ما ينضج الدجاج نخليه يبرد ونفتفته.
3. نحط البصل في الجدر ونحمسه مع الزيت وبعدين نحط الثوم والدجاج والبهارات ونقلب.
4. نقلب الخليط بعد إضافة البقدونس والكزبرة.
5. آخر شي نحط الجزر وبعد ما يذوب نرفع الجدر من على النار.
6. نجيب الخبز الإيراني، نقص الأطراف (العجين) ونمسحها بالجبن كلها.
7. نحط في الطرف الدجاج ونلفه على شكل رول (طبعاً الخبزة كلها) وبعدين نقصها على شكل مربعات.
8. نخلط ملعقتين القشطة مع ملعقتين الجبن ونمسح الوجه وندخله الفرن حتى يحمر وبالهناء والعافية.

المجدرة بالبرغل

المقادير

- نصف كيلو عدس حب
- حبتان بصل
- كوب شاي برغل
- ملح
- زيت

الطريقة

1. نسلق العدس وعندما ينتهي نقلي البصلة لكي تحمر ونضعها فوق العدس ونضع البرغل ونضع الملح.
2. يفلفل البرغل مثل الرز على نار هادئة حتى يستوي.

محشي ورق العنب

المقادير

- ✿ علبة ورق عنب
- ✿ نصف كيلو لحمة مفرومة خشنة
- ✿ نصف كيلو أرز مصري
- ✿ ملعقة ملح
- ✿ ½ ملعقة صغيرة فلفل أسود مطحون
- ✿ ملعقة صغيرة بهار مشكل مطحون
- ✿ كوبان زيت ذرة
- ✿ كيلو طماطم
- ✿ كوب ماء مذوب فيه مكعب خلاصة الدجاج

الطريقة

لعمل الحشوة:

1. ينقع الأرز لمدة ½ ساعة.
2. يصفى الأرز ويضاف عليه الزيت والملح والبهار والفلفل ثم اللحم المفروم.
3. يسلق ورق العنب في ماء مغلي لمدة دقيقة واحدة ليسهل لفه ثم يحشى بالحشوة المعدة.
4. تعصر البندورة وتصفى من البزر والقشور.
5. يوضع في قدر ورق العنب المحشو ويوضع عليها ماء بالإضافة إلى عصير البندورة حتى يغمر الورق ويوضع القدر على نار متوسطة حتى الغليان.
6. بعد الغليان تخفف النار ويغطى القدر لمدة ساعة.

المخمر

المقادير

- ربع كيلو فاصوليا بيضاء جافة
- ربع كيلو حمص جاف
- ضلع خاروف صغير
- نصف كيلو رز
- نصف كيلو حنطة (القمح الكامل)
- ملح، بهار
- ملعقتان بودرة شوربة جاهزة " دجاج، مثل ماجي أو كنور أو غيرها"

الطريقة

1. يسلق ضلع الخاروف داخل طنجرة ضغط لمدة عشر دقائق ثم يرفع عن النار ويحفظ المرقة على جنب.
2. يتم نقع الحمص والفاصولياء على حدة في وعاءين طيلة الليل وينظفان جيدا.
3. من ثم يتم أخذ طنجرة كبيرة يوضب بداخلها اللحم وعليه الفاصولياء على طرف واحد والحمص في الطرف الآخر وبعدئذ يضاف الأرز في قطعة قماش بيضاء والحنطة في قطعة قماش أخرى.
4. يضاف الماء الساخن ومرقة اللحم حتى يغمر الكميات كلها وكذلك الملح والبهار وشوربة الدجاج "البودرة" وتوضع الطنجرة على نار متوسطة لمدة نصف ساعة.
5. تنقل إلى فرن حرارته 100 درجة مئوية فقط طوال الليل وأكيد رح تاكلوا أصابعكم وراء هي الطبخة الفاخرة المناسبة لأيام الشهر الفضيل ودمتم ...

مربين

المقادير

- كيلو روبيان
- نصف كيلو (2 و 3/4 الكوب) أرز
- بقدونس
- 2 بصل
- بهارات + ملح

الطريقة

1. نسلق الأرز.
2. نضع البصل على النار.
3. نضع البقدونس مع البصل ثم نضيف الروبيان المقشر.
4. نضيف البهارات والملح.
5. نخلط الأرز مع الخليط السابق.
6. نضع الخليط على نار هادئة، وبالهناء والشفاء.

مرقوق باللحم والخضار

المقادير

- كيلو لحم غنم قطع صغيرة
- دقيق أسمر للعجينة
- نصف كيلو بطاطس قطع مكعبة
- نصف كيلو كوسة قطع مكعبة
- نصف كيلو بادنجان قطع مكعبة
- نصف كيلو طماطم قطع متوسطة
- ربع كيلو فلفل بارد قطع صغيرة
- ربع كيلو بصل قطع صغيرة
- زنجبيل وثوم حسب الرغبة
- بهارت وملح
- زيت طبخ

الطريقة

1. يسخن الزيت ويوضع البصل ويترك حتى يذبل.
2. توضع قطع اللحم وتقلب بالزيت لمدة 10 دقائق.
3. توضع عليه البهارت وقطع الزنجبيل والثوم وتقلب.
4. يوضع الماء الساخن ويقلب معه اللحم ثم يترك حتى يصل للغليان ويوضع مع مرقته الملح ثم توضع الخضار عدا الطماطم وتترك حتى تطبخ نسبيا.
5. تفرد خمس قطع من العجين فردا رقيقا وتكون سعت دائرته بسعة فتحة القدر المطبوخ فيه اللحم والخضار.
6. تؤخذ رقائق العجينة واحدة تلو الأخرى حيث توضع الأولى على الإدام ولا تقلب أو تقطع بل يغطى القدر بغطائه ويترك 5 ثواني ثم يفتح فيلاحظ أن رقيقة العجين قد انتفخت فتقطع بلطف ثم قلبتين مع الإدام ثم يفعل مع الأربع رقائق الأخرى مثل الأولى ثم تضاف الطماطم على الوجه ثم تقلب قلبتين ثم يقدم وبألف عافية.

المسخن الفلسطيني

هذه الوصفة اللذيذة من الأكلات الشعبية الفلسطينية وتختلف من منطقة لأخرى واليك الطريقة حسب قرية بيت ريما قضاء رام اللة.

المقادير

- رغيف طابون
- نصف كيلو بصل
- كوب زيت زيتون
- سماق
- ملح وفلفل أسمر حسب الذوق
- وقية لحمة مفرومة
- عصفر حسب الرغبة
- بهار دجاج
- دجاجة
- لوز أو صنوبر حسب الذوق

الطريقة

1. يقشر البصل ويفرم مكعبات صغيرة ويضاف اليه زيت الزيتون والملح والفلفل الأسمر والعصفر ويترك على نار هادئة حتى ينضج البصل.
2. تسلق الدجاجة ويضاف لها بهار الدجاج ثم توضع في الفرن للتحمير.
3. نقلي اللحمة المفرومة ناعماً "كما للمحاشي".
4. نأخذ رغيف الطابون وندهنه بسائل البصل من الجهتين ويوضع في صينية ويضاف عليه البصل ثم اللحم المقلي ويرش كثيراً من السماق وتدخل الفرن لمدة 4-5 دقائق من فوق أي تحت الشواية ثم تنزل لتحمير الوجه الآخر لمدة 4-5 دقائق ثم توضع الدجاجة المحمرة ويرش الصنوبر أو اللوز وتقدم مع اللبن وبالهناء والشفاء.

مسقعة الخضار

هذه الوصفة تناسب طبق تيفال حجم متوسط.

المقادير

- **13 أو 14 طماطم**
- **6 كوسا**
- **3 أو 4 بطاطس حجم كبير**
- **2 أو 3 باذنجان حجم متوسط**
- **زيت للقلي**

الطريقة

1. **يقطع الباذنجان إلى حلقات دائرية وينقع في ماء ويوضع فوقه نصف ملعقة صغيرة ملح لمدة 15 دقيقة.**
(ملاحظة: عدم إزالة القشر الخارجي للباذنجان).
2. **يقطع الكوسا والبطاطس إلى حلقات دائرية مع إزالة القشر الخارجي.**
3. **تقلى حلقات البطاطس في الزيت أولاً ثم الكوسا ثم الباذنجان.**
4. **تقطع الطماطم إلى حلقات مستديرة وتوضع في طبق التيفال ولا بد من الانتباه بأنه يغطي الطبق بالكامل (يغطيه وليس يملؤه).**
5. **يوضع التيفال فوق الفرن على النار وليس بداخل الفرن ونترك الطماطم حتى تذيل من جراء الحرارة مع التحريك من وقت لآخر.**
6. **بعد أن تذبل الطماطم تضاف ملعقة صغيرة ملح +ملعقة صغيرة كمون مطحون + ربع ملعقة دارسين مطحون +نصف ملعقة بهار مع التحريك.**
7. **نضع الباذنجان + الكوسا + البطاطس مع التحريك بحرص وبحيث ينغمر في وسط الطماطم.**
8. **يغطى بورق قصدير ويترك لمدة ثلث ساعة حتى تذبل بقية الخضار قليلاً فقط و يقدم.**

المسقعة بالبذنجان المشوي

الوصفة عبارة عن باذنجان مشوي وفراخ مفرومة بدل اللحمة علشان الناس إلي عندها كلسترول.

المقادير

- **3 حبة باذنجان عروس**
- **نصف كيلو صدور فراخ مفرومة**
- **بصلة كبيرة**
- **1 فلفل أحمر**
- **3/4 الكيلو عصير طماطم**
- **ملح وفلفل**
- **2 ثمرة طماطم مقطعة مكعبات متوسطة**

الطريقة

1. **نقطع الباذنجان قطع مدورة ونشويه على الجرل أو فى طاسة.**
2. **بعد ذلك نحمر بصلة فى الزيت ونضع عليها الفراخ المفرومة.**
3. **بعد ذلك نضع الفلفل أولاً ثم نضع بعده الطماطم ونضعهم على النار لمدة 5 دقائق.**
4. **نرفعهم بعد ذلك من على النار ونضع عليهم الملح والفلفل ثم نحضر صنية متوسطة الحجم.**
5. **نضع طبقة من الباذنجان المشوى وطبقة من الفراخ بالبصل.**
6. **بعد ذلك نغلى عصير الطماطم ونضعة فوقهم.**
7. **ندخلهم الفرن لمدة 15 دقيقة ويكون الفرن حرارته على 375 ف (190 س) وبالهناء والشفاء.**

مسقعة كاذبة

يمكن أكل هذا الصنف ساخن ويفضل بارد بعد وضعه بالثلاجة.

المقادير

- حبة باذنجان رومى كبيرة
- حبة فلفل أخضر - قرن شطة (اختيارى)
- 2 حبة طماطم
- زيت للتحمير
- ملح - فلفل أسود - قليل من الشطة الحمراء المطحونة
- ملعقة صغيرة ثوم مفري
- ربع فنجان صغير خل

الطريقة

1. يقطع الباذنجان قطع صغيرة ويرش بالملح حتى لا يمتص زيت عند القلي ويترك إلى حين الإنتهاء من إعداد بقية المكونات ثم يشطف بالماء ويحمر فى زيت غزير حتى يحمر لونه.
2. يقطع الفلفل الأخضر والشطة قطع صغيرة وكذلك الطماطم.
3. يحمر الثوم المفرى فى قليل من الزيت ثم يضاف إليه الفلفل الأخضر والشطة ويقلب.
4. تضاف الطماطم المقطعة للفلفل مع الإستمرار فى التقليب حتى تذبل الطماطم.
5. يضاف الملح والفلفل والشطة مع كمية الخل ويقلب الجميع جيداً ثم يضاف الباذنجان المقلي إليه مع قليل من الماء ويغطى القدر.
6. يترك على نار هادئة لمدة 5 دقائق حتى يتم التجانس وامتصاص الصلصة.
7. يمكن تقديمه بعد ذلك ساخن أو يمكن تركه بالثلاجة وفى هذه الحالة يؤكل بارداً.

المعدوس البلدي

يلزم إحضار الرز والطماطم والعدس والماء والملح.

المقادير

- **2 كوب رز**
- **كوب عدس**
- **علبة طماطم**
- **ملح**
- **سمن بري**

ملاحظه: **جميع المقادير تكون حسب عدد الأشخاص**

الطريقة

1. **يسحن الماء إلى درجة الغليان وتوضع الطماطم في القدر إلى أن تسخن.**
2. **بعدها يضاف الرز والعدس والملح.**
3. **بعد استواء الرز والعدس، في الآخر، يوضع السمن عليه وبعدها تأكلون أصابيعكم وراها مع تحياتي، أم عابد.**

معكرونة الباشمل

المقادير

- كيس معكرونة (وتسلق)
- دجاج مسلوق ومنشل
- فطر حسب الرغبة

الصلصة

- ربع باكيت زبدة
- ربع فنجان قهوة زيت
- 6 ملاعق أكل دقيق
- 2 كوب حليب
- 2 كوب مرقة دجاج
- 1 مكعب خلاصة مرقة الدجاج
- ملح
- فلفل أبيض

الطريقة

1. نضع المعكرونة المسلوقة في طبق عميق للفرن ثم نضع الدجاج ثم الفطر.

طريقة الصلصة:

2. نضع الزبدة والزيت في الطنجرة على نار هادئة قليلاً، ثم نضع الدقيق ونقلب بواسطة الخلاط اليدوي.وبعدها نضع الحليب ومرق الدجاج ونستمر في الخلط على النار ثم نضع خلاصة مرقة الدجاج ونستمر أيضاإلى أن تصبح نوعاً ما سميكة ثم نضع الملح والبهار الأبيض.
3. نسكب الصلصة فوق المعكرونة وتوضع في الفرن قليلاً.
4. نشعل الفرن من الأعلى ونضع على الوجه مسحة بيض وتوضع ليحمر الوجه وبالهناء والعافية.

معكرونة بالبشاميل

المقادير

- ✿ كيس معكرونة
- ✿ نصف كيلو لحم مفروم
- ✿ 2 بصل مفروم
- ✿ ملح+ فلفل أسود+ بهارات
- ✿ مقادير صلصة البشاميل:
- ✿ 2 كوب حليب سائل
- ✿ ملعقتين ونصف أكل كبيرة دقيق
- ✿ ملعقتين كبيرتين زبدة
- ✿ بيضة + ملعقة صغيرة ملح
- ✿ جبن + ملعقة أكل صغيرة معجون طماطم

الطريقة

1. تسلق المعكرونة مع إضافة الملح وتصفى.
2. يحمر البصل في زيت ثم يضاف اللحم ويترك ليتحمر ثم يتبل بالبهارات والملح ومعجون الطماطم.
3. يترك حتى ينضج تماماً، بعد ذلك يرفع من على النار.
4. تعمل صلصة الباشميل.
5. ترص المكرونة في صحن زجاجي مقاوم للحرارة (البايركس) على شكل طبقة ثم تضاف الحشوة ثم المعكرونة ثم تصب صلصة الباشاميل فوق الخليط.
6. يوضع الجبن فوق الصلصة ثم تدخل في الفرن حتى يحمر السطح.
7. تخرج من الفرن وتقطع وتوضع في طبق التقديم وبالهناء والعافية.

المعكرونة بالتونة والبشميل (رائعة)

المقادير

- ✿ علبتين تونة
- ✿ بصلة واحدة
- ✿ فلفل رومي واحدة
- ✿ معكرونة
- ✿ بهارات

مقادير صلصة البشميل

- ✿ 3 ملاعق طعام دقيق
- ✿ 3 ملاغق طعام حليب بودرة
- ✿ 1 و 1/2 كوب ماء

الطريقة

1. يحمر البصل مع الفلفل الرومي والتونة.
2. تسلق المعكرونة ويوضع نصفها بالصينية ومن ثم توضع خلطة التونة وثم يضاف النصف الآخر من المعكرونة.

صلصة البشاميل

3. تخلط جميع المواد مع بعض على النار حتى يثخن قوامها.
4. يضاف البشميل فوقها وتدخل بالفرن وبالهناء والشفاء.

معكرونة باللبن

المقادير

- 1 بكيت معكرونة سباغيتي
- 2 علبة لبن زبادي
- زيت قلي
- 2 سن ثوم
- 1 ملعقة نشاء
- نصف كيلو لحمة مفرومة
- مكعب خلاصة مرقة الدجاج

الطريقة

1. تسلق المعكرونة.
2. يضرب اللبن على الخلاط مع النشا.
3. يوضع قليل من الزيت في طنجرة ويوضع على النار.
4. يضاف عليه الثوم المدقوق حتى يحمر.
5. يضاف اللبن على الثوم ويحرك حتى يغلي ويوضع معه مكعب خلاصة مرق الدجاج.
6. يضاف السباغيتي على اللبن ويترك حتى يغلي اللبن معه قليلا.
7. توضع السباغيتي في صينية بايركس.
8. نقلى اللحمة المفرومة وتوضع على الوجه. تقدم ساخنة.

المعكرونة على الطريقة الايطالية

معكرونة لذيذة....جربوها مرة لن تنسوها بالمرة.

المقادير

- زبدة كاملة (350 غرام)
- كيس معكرونة (زنة 500 غرام)
- كوبان من الخس
- 1 كوب من الكريمة
- 1علبة فطر(مشروم)
- 2 مكعب خلاصة مرقة الدجاج
- رشة من القرفة

الطريقة

1. تسلق المعكرونة مع قليل من الزيت من دون وضع الملح وتوضع على جنب.
2. تذاب الزبدة في قدر ومن ثم توضع الكريمة ونحركها حتى تخثر.
3. توضع مكعبات خلاصة مرقة الدجاج في الكريمة وتضاف علبة الفطر ومن ثم ترش القرفة الناعمة.
4. توضع المعكرونة على الخليط السابق وتحرك باستمرار.
5. يوضع الخس على الخليط السابق ويقلب ثم يتم تغطية القدر لمدة 5 دقائق وبالهناء والشفاء.

معكرونة مع المشروم والكريمة

المقادير

- 2 كوب معكرونة
- 4 كوب كريمة مخفوقة
- 1 كوب شرائح مشروم (فطر)
- كوب ونصف جبن موزريلا مبشور
- 2 ملعقة كبيرة زيت
- ملعقة ونصف ثوم مهروس
- 2/1 كوب طماطم مفروم
- 2/1 ملعقة صغيرة بهار مشكل
- ملح

الطريقة

1. تسلق المعكرونة في ماء مع ملعقة صغيرة ملح وملعقة كبيرة زيت لمدة 8 دقائق ثم تصفى وتترك في ماء بارد لحين الاستخدام.
2. يحمر البصل والثوم بالزيت ثم يضاف اليه المشروم ويتبل بالملح والبهار المشكل ويقلب جيدا على نار متوسطة الحرارة لمدة 5دقائق ثم يضاف الطماطم ثم الكريمة وتخفف النار ويترك الخليط على النار لمدة دقيقتان.
3. يوضع نصف مقدار المعكرونة في قالب الفرن ثم يضاف عليه خليط المشروم والكريمة و 2/1 كوب جبنة موزريلا ثم يوضع باقي المعكرونة ويغطى السطح بباقي الجبنة ويدخل في فرن متوسط الحرارة حتى يتحمر السطح.

مفلفلة (شلباطة)

أكلة لذيذة ممكن أكلها مع اللبن الحامض والفلفل المكبوس الحار.

المقادير

- 1 رأس بصل كبيرمقطع إلى قطع صغيرة
- 8 فلفل أخضر مقطع إلى قطع صغيرة
- 3 بندورة كبيرة مقطعة إلى قطع صغيرة
- 2 كوسا كبيرة مقطعة إلى قطع صغيرة
- 5/1 كوب برغل ناعم
- زيت زيتون
- بهارات (قرفة، كمون,فلفل أحمر حلو)

الطريقة

1. ندخل البصل والفلفل والزيت إلى الطنجرة ونضعها على النار ونحركها حتى يذبل البصل.
2. ثم نضع الكوسا ونحركهم حتى ذبول الكوسا.
3. بعدها نضع البندورة مع القليل من الماء ونتركها لمدة 10 دقائق.
4. بعدها نضع البرغل والماء حتى نغمرهم ونضع البهارات ونترك الطعام حتى النضوج.

مقلوبة

مقلوبة بالزهرة والبادنجان والبطاطس، لذ يذة جداً.

المقادير

- **رأس زهرة**
- **2 حبة باذنجان**
- **2 حبة بطاطس**
- **6 كوب رز مصري (مثل صانويت أو أي نوع آخر)**
- **2 حبة دجاج**
- **بهارات (بهار الفلفل- قرفة-هيل-قرنفل) ثم تطحن.**

الطريقة

1. **يسلق الدجاج ثم نرش عليه قليل من البهار حتى ينضج الدجاج ويحمر في الفرن.**
2. **تغسل الخضروات ثم تفكك الزهرة لوردات منفصلة، ويقشر الباذنجان ويقطع شرائح طولية بعرض 1 سم ثم توضع الشرائح بماء مملح قليلاً، وتقشر البطاطا وتقطع شرائح عرضية بسمك 1 سم.**
3. **تقلى الزهرة ثم البطاطا ثم يصفى الباذنجان من الماء جيداً ويقلى بانتباه حتى يحمر قليلاً.**
4. **توضع الخضروات في قاع الطنجرة ثم يوضع فوقه الرز ويضاف مرقة سلق الدجاج للرز بحيث ترتفع المرقة عن الرز ب 1 سم فقط وتوطى النار ويغطى القدر ويترط حتى يستوي الرز، يمكن إضافة المزيد من المرق في حال عدم استواء الرز.**
5. **عند استواء الرز ونعندما ينشف الماء عنه تطفأ النار ويترك القدر لمدة 10 دقائق ثم يقلب ويقدم بعد تزينه بقطع الدجاج المحمر والمكسرات المحمصة وبالهناء والعافية.**

المقلوبة الشامية

المقادير

- دجاجتان مقطعتان أو مثلهما أي نوع من الطيور
- حوالي نصف كيلو لحم مفروم
- تلات حبات باذنجان
- توم صحيح
- فليفلة خضراء
- حبة طماطم واحدة
- كمية من المكسرات المحمرة (لوز، فستق حلبي، صنوبر)
- بهارات مشكلة (ملح، فلفل، قرفة ناعمة)
- حوالي كيلو ونصف أرز
- سمن أو زبد
- زيت للقلي

ملاحظة: لا يستعمل البصل نهائياً

الطريقة

1. يسلق الدجاج مع ملعقة من السمن وملح وفلفل وممكن إضافة عود كرفس و جزرة صغيرة مع شوية حب الهيل وحص مستكة وشوية قرنفل أو أي نوع من المطيبات حسب الرغبة.
2. يعصج اللحم المفروم مع عصير حبة طماطم واحدة.
3. يقشر الباذنجان ويقطع شرائح بعرض 1 سم ويملح ثم يصفى ويقلى في الزيت حتي يتحمر جيداً.
4. تحمر قطع الدجاج جيداً وتوضع جانباً.
5. نأخذ الباذنجان المحمر ونضع عليه كميه من المرقة وملعقة صغيرة من القرفة ونتركه يغلي حتي يتلون ماء المرقة بلون الباذنجان.
6. نغسل الأرز ونضع عليه المرقة الملون وملعقة سمن وممكن إضافة بعض الماء إذا استلزم الامر حتى ينضج مع التوم الصحيح وعندما ينضج نرفعه من على النار.
7. عند التقديم نتبع الآتي: نحضر طنجرة فاضية ونضع أولاً المكسرات وينصح أن تكون كمية كتيرة نوعاً ما ثم اللحم المفروم والباذنجان، ثم طبقة من الأرز الناضج ثم قطع الدجاج المحمر ثم باقي كمية الأرز.
8. وأخيراً عند التقديم تقلب الطنجرة في سرفيس التقديم وبالهناء والشفاء.

المقلوبة الفلسطينية بالباذنجان

إن المقلوبة طبق لذيذ وشهي ولكن ما بزبط دايماً مع ستات البيوت خاصة إللي جديدات في الطبخ وأنا راح أعطيكم طريقة تزبط معاكم دايماً وتكون أزكى مقلوبة خاصة تتباهي فيها في العزايم وصحتين وألف عافية بس أهم شي يكون نفسك في الطبخ كويس علشان تطلع معك الطبخة زاكية.

المقادير

- **3 كوب أرز (كوب ونصف أرز مصري وكوب ونصف أرز أمريكي)**
- **حبة باذنجان كبيرة مقطعة ومنقوعة في الماء والملح**
- **2 حبة بندورة**
- **2 حبة بصل**
- **2 مكعب خلاصة مرقة الدجاج**
- **بهارات (فلفل أسود، هال مطحون، زنجبيل، بهارات دجاج، ورق غار، قرفة)**
- **زيت للقلي**
- **دجاجة واحدة مقطعة ومغسولة جيداً**

الطريقة

1. **نقطع بصلة شرحات في طنجرة ونملحها ونضع البهار ومكعب خلاصة مرقة الدجاج مع الزيت لتتحمر.**
2. **نضع فوقها الدجاج ونحمره.**
3. **ثم نضع لتر ماء فوقة ونغطيه لينسلق.**
4. **نقلي قطع الباذنجان ونضعها فوق ورق بشكير ليمتص الزيت من الباذنجان.**
5. **نغسل الأرز وننقعه جيداً.**
6. **في طنجرة الطبخ نقطع البصل دوائر وفوقه البندورة دوائر ونرش عليهم قليل من الملح والقرفة ونصف فوقهم الباذنجان ونرش ملح.**
7. **نضع فوقهم نصف كأس ماء ومكعب خلاصة مرقة الدجاج وعلى نار هادئة نتركهم يغلون قليلاً.**
8. **نصفي الأرز ونضع عليه البهارات ونضعه فوق الباذنجان في الطنجرة ونصفي مرقة الدجاج فوق الأرز على أن لا ترتفع عنه بمقدار 2 سم ونتركهم يغلون ثم نخفض النار ونغطي الأرز.**
9. **نضع الدجاج بصينية ونبهره وندهنه بالزيت ونحمره في الفرن.**
10. **بعد عشر دقائق تقريباً نرفع غطاء الطنجرة وبالشوكة من طرف الطنجرة نحفر قليلا لنرى الماء إن نشف أم لا، ونبقى نكرر المحاولة حتى ينشف الماء تماماً.**
11. **إذا نشف الماء وكان الأرز يابساً نرش قليل من الماء فوقه وعلى نار هادئة جداً في مقلاة نحمي زيت ونسكبه فوق الارز بالتساوي ونتركه على النار لمدة 5 دقائق تقريباً.**
12. **بعد أ تستوي نطفيء الغاز ونتركها لترتاح 5 دقائق ثم نحضر صينية أكبر من الطنجرة ونقلبها بهدوء ونخبط فوق الطنجرة حتى تنزل كلها ثم نضع الدجاج وصحتين وألف عافية.**

مقلوبة بالخضار واللحمة

مقلوبة فلسطينية باللحمة ويمكن عملها بالدجاج ،وقد أضفت عليها عدة أنواع من الخضار، تقدم مع اللبن والسلطة.

المقادير

- كيلو لحم أو دجاجة كاملة
- زهرة أو باذنجان حسب الرغبة
- ثلاث أرباع كوب تقريبا جزر مقطع شرائح
- حبتان بطاطا متوسطة الحجم مقطعة شرائح
- واحدة فليفلة حلوة كبيرة مقطعة حلقات
- اثنتين بندورة (طماطم) وسط مقطعة شرائح
- كوبان أرز مصري أو طويل الحبة أمريكي
- زيت عباد الشمس للقلي
- بهارات مشكلة وملح ومكعب خلاصة مرقة الدجاج
- كركم

الطريقة

1. يسلق اللحم أو الدجاج.
2. تقلى الخضار.
3. يغسل الأرز وينقع.
4. نحضر طنجرة فارغة ونضع جزء من اللحمة أو الدجاج ثم جزء من الخضار وقليل من كمية الأرز وتوضع باقي الكمية طبقات حتى ننتهي من كل الكمية التي لدينا.
5. نضع على وجه الطنجرة قليل من الزيت الذي قمنا بالقلي به وهذا لأضافة نكهه طيبة.
6. نضيف مكعب خلاصة مرقة الدجاج للمرقة ويعدل الملح والبهارات بعد تذوق المرقة حسب الرغبة.
7. نضيف كمية المرقة اللازمة لاستواء الأرز للطنجرة.
8. نضع الطنجرة على نار عالية في البداية ثم على نار هادئة الى أن ينضج.
9. تقلب الطنجرة في صينية للتقديم ويزين بالمكسرات المقلية ويقدم ساخن. بالهناء والشفاء.

مقمع

أكلة سورية لذيذة وشهية.

المقادير

- كيلو رز
- مكعب خلاصة مرقة الدجاج
- بازيلاء خضراء
- نصف كيلو لحمة مفرومة
- صنوبر ولوز مقشر للقلي
- دجاجة مقطعة ومسلوقة وجاهزة للقلي (مغلفة بالدقيق والبيض والملح والفلفل والشطة الحمراء)

الطريقة

1. يوضع مقدار أربع كؤوس ماء في إناء الطبخ ويضاف إليها مكعب خلاصة مرق الدجاج و 3 ملاعق ملح صغيرة وملعقتين فلفل أسود صغيرة وثلاث ملاعق سمن متوسطة الحجم وتترك حتى تغلى ثم يضاف إليها الأرز وتترك حتى تنشف قليلا وتخفض النار ويغطي الإناء حتى يستوي الأرز المفلفل.
2. نحضر اللحمة ونقليها بقليل من الزيت حتى تستوي ثم نضيف البازيلاء الخضراء وتحرك حتى تذبل ثم تخفض النار ونتركها خمسة دقائق حتى تستوي البازلاء.
3. نحضر الدجاج بعد أن يكون المقلى جاهز والنار حامية ويقلى الدجاج حتى يحمر.
4. نحضر جاط دائري ونضع الأرز ثم نزينه بالبازيلاء واللحمة والصنوبر واللوز ويزين بالدجاج المقلى. ولمن يرغب يمكن أن يقدم إلى جانبها السلطة واللبن.

المكبوس

المكبوس من ألذ الوجبات الرئيسية في معظم الدول الخليجية وأنا اليوم أكتب لكم طريقة بسيطة وسريعة لعمل المكبوس واللي بتجربها راح تعجبها أكيد.

المقادير

- كوبان رز
- بصلتان كبيرتان
- حبتا بطاطس متوسطة ومقطعة إلى أصابع
- نصف دجاجة
- ملح وبهار وملعقة صغيرة كركم مطحون
- بعض عيدان قرفة وكم حبة هيل
- بيضة مسلوقة
- حبتان طماطم
- زيت

الطريقة

1. أول شيء بعد ما تسمين وتلبسين مريلتك الحلوة، نتقعين الرز بعد ما تغسلينه زين.
2. بعدين تفرمين البصل فرماً ناعماً.
3. حمري البصل المفروم في القدر إلي راح تعدين فيه الرز تحمير مو حرق ولا ذهبي.. لازم يكون لونه أحمر.
4. بعدين ضيفي عليه كوب ماء.
5. أضيفي عليه نصف الدجاجة، تكون مقطعة بالنص.
6. أضيفي عليه الملح والبهار والقرفة والهيل وخلي الدجاجة تغلي في الخليط إلي سويناه ليما تنضج.
7. إذا نشف عنها الماي زيديه.
8. بعدين طلعيها من الخليط واتركيها جانبا.
9. أضيفي على الخليط الي طلعنا منه الدجاجة الرز المغسول والمنقوع بعد ما نصفي عنه الماي طبعا.
10. خلي الرز بالخليط ولازم تكون كمية الخليط تناسب كمية الرز وتعرفين هالنقطة إذا غمر الخليط الرز بحوالي بوصة وحدة يعني الكمية مناسبة.
11. بعدين هدئي النار تحت الأرز وأضيفي عليه حبة واحدة من الطماطم مهروسة والكركم وغطي الجدر وكل شوي قلبي الرز بحذر شديد عشان ما تتكسر حبات الأرز حتى ينضج حسب رغبتك والأفضل للمكبوس أن ما يكون الرز لين.
12. إقلي أصابع البطاطس وارفعيه من المقلات جانبا ثم اقلي قطعتا الدجاج لمجرد التحمير فقط وارفعيها حالاً.
13. في طبق التقديم اغرفي الأرز ثم وزعي عليه أصابع البطاطس المقلية ثم ضعي قطع الدجاج فوق البطاطس.
14. زينيه بشرائح البيض المسلوق وشرائح الطماطم وبالهناء والعافية.

مكرونة بالبشاميل

مكرونة شهية ولذيذة وكل الأطفال تحبها وسهلة التحضير.

المقادير

- **2 ملعقة سمن**
- **4 ملاعق دقيق**
- **كوب ونصف لبن**
- **نصف كيلو لحمة مفرومة**
- **بصلة كبيرة**
- **ملح وفلفل**
- **1 كيس مكرونة من نوع جيد تكون على شكل أقلام**

الطريقة

1. **نحمر البصلة فى ملعقة سمن.**
2. **بعد أن تحمر البصلة نضع عليها اللحمة المفرومة ونضع عليها الملح والفلفل.**
3. **بعد ذلك نحضر البشاميل بوضع 2 ملعقة سمن وعندما يقدح السمن نضع 4 ملاعق دقيق ونستمر فى التقليب حتى يصبح لونها ذهبي.**
4. **بعد ذلك نضع اللبن بالتدريج حتى لا تكلكع مع الدقيق.**
5. **بعد ذلك استمر فى التقليب حتى يمتزج اللبن والدقيق مع بعض ويغلظ قوامها إلى القوام المناسب، بحيث تكون لا سائلة كمثل الماء ولا غليظة، تكون متوسطة.**
6. **نسلق المكرونة جيداً ونضعها تتصفى فى مصفاة.**
7. **نحضر صنية وندهنها بالسمن جيداً.**
8. **نضع المكرونة في وعاء غويط ونتبلها بالملح والفلفل جيداً ونضع عليه مقدار صغير من البشاميل ونخلطهم جيداً.**
9. **بعد ذلك نضع نصف مقدار المكرونة فى الصنية المدهونة بالسمن ونضع اللحمة فوقها ثم نضع باقي المكرونة ونضع البشاميل عليها وندخلها الفرن على درجة حرارة 375 ف (180 س) حتى تحمر المكرونة وبالهناء والشفاء.**

مكرونة بالزعتر والجبن

مكرونة لذيذة جدا.

المقادير

- 1 كيس مكرونة
- 1 ملعقة طعام زيت
- 1 ملعقة طعام جبن شيدر (مثل الكرافت أو جبن بوك)
- 2 ملعقة كبيرة زعتر ورق
- 1 بصلة صغيرة مقطعة
- القليل من الشبت والملح (حسب الرغبة)

الطريقة

1. تسلق المكرونة بالماء مع إضافة الزيت.
2. نقوم بوضع القليل من الزيت في قدر على النار ونضيف له البصلة حتى تذبل قليل.
3. نضيف له الشبنت والجبن والزعتر والملح ونحركه.
4. نضيف المكرونه للخليط السابق ونخلطها جيدا ثم نتركها قليلا على النار.
5. تقدم مزينة بقليل من الشبنت وشرائح الليمون.

مكرونة بصلصة الطماطم واللحم

المقادير

- 1 بكيت مكرونة
- 1 كيلو لحم مفروم
- 2 طماطم مقطعة إلى قطع صغيرة
- 1 بصلة مفرومة
- نصف قالب زبدة (55 غرام)
- 2 سن ثوم
- 2 ملعقة كبيرة صلصة طماطم
- 4 ملاعق كبار كتشب
- 1\4 حزمة بقدونس مفرومة

البهارات

- 1\2 ملعقة فلفل أسود
- 1\2 ملعقة كمون
- 1 ملعقة كزبرة ناشفة
- 1\4 ملعقة زنجبيل مطحون
- 2 مكعب خلاصة مرقة الدجاج
- رشة ملح

الطريقة

1. تسلق المكرونة وتوضع جانباً.
2. نأخذ اللحم ويوضع على النار حتى ينضج.
3. نذوب الزبدة على النار ونضع البصل والثوم حتى يصبح لونها ذهبي ويضاف إليها اللحم وتقلب.
4. نضيف إليها الطماطم والكتشب والصلصة وتقلب لمدة 5 دقائق.
5. نضيف إلى اللحم البهارات جميعها ونقلبها جيداً (إذا لزم الأمر نضيف 1\4 كوبس من الماء).
6. نترك الخليط لمدة 10 دقائق ثم نضيف البقدونس.
7. نضع المكرونة في صحن التقديم وفوقها صلصة اللحم.

مكرونة مصرية

المقادير

- مكرونة
- بصل
- طماطم
- زبد
- لحم مفروم
- ملح وفلفل

الطريقة

1. توضع المكرونة فى ماء مغلي حتى ينضج ويرفع من على النار ويشطف بالماء.
2. نقوم بتسبيك الطماطم مع وضع قليل جداً من الملح.
3. نبشر البصل ونتبلة بالملح والفلفل ونتركة 5 دقائق مع المكرونة والحم المفروم أيضاً.
4. بعد 5 دقائق نضعهم مع بعض لمدة 10 دقائق فى الطماطم المسبكة وبالهناء.

ملوخية بالجمبري

المقادير

- ربع كيلو جمبري (روبيان) صغير
- لتر ماء
- نصف كيلو ملوخية خضراء طازجة - مغسولة ومخروطة ناعم
- نصف ملعقة صغيرة كمون
- ملعقة كبيرة كسبرة ناشفة
- بصلة صغيرة الحجم مفرومة
- 1 فلفل أخضر متوسط الحجم
- ملعقة كبيرة ثوم مفروم
- 1 فص كبير ثوم مقطع
- ملعقة كبيرة سمن
- ملح - فلفل أسود

الطريقة

1. يتم غلي كمية الماء مع الملح والفلفل الأسود والكمون والبصلة مع فص الثوم المقطع.
2. يضاف الجمبرى بعد تقشيره وغسله جيداً إلى الماء المغلي على نار هادئة ويترك لمدة 3 دقائق حتى ينضج.
3. يضاف اليه بعد ذلك الملوخية المخروطة وتقلب جيداً حتى تتجانس الملوخية مع الشوربة وتترك لمدة 5 دقائق على نار هادئة مع التقليب من حين لآخر.
4. يفرم الفلفل الأخضر ويهرس مع الثوم المفري.
5. يقدح السمن على نار هادئة (يحمى) ويضاف إليه الفلفل الأخضر والثوم مع قليل من الفلفل الأسود والملح مع التحريك المستمر حتى يذبل الثوم ثم يضاف اليه الكسبرة الناشفة مع التحريك لمدة 1 دقيقة ثم يضاف الخليط إلى الملوخية.
6. يقلب الجميع جيداً على النار دون أن يغلي لمدة دقيقة واحدة، يرفع من على النار ويقدم بعد ذلك وبالهناء.

مندي منزلي

من المعروف أن طبق المندي اللذيذ ينطبخ تحت الأرض .. لكن بالإمكان عمله في البيت ولذيذ بعد ..

المقادير

- نصف دجاجة
- كوب ونصف أرز
- عيدان قرفة
- حب هيل
- حب قرنفل
- زعفران
- ملح، فلفل أسود
- ليمون
- مسحوق ثوم
- فلفل أحمر
- حبتين بصل
- حبة طماطم (اختياري)
- نصف ملعقة سمنة
- كوب وثلث ماء
- نصف ملعقة صغيرة ملح للأرز

الطريقة

1. يغسل الأرز وينقع في ماء لمدة ربع ساعة.
2. يغسل الدجاج ويقطع حسب الحجم المرغوب ويزال عنه الجلد ويتبل بالملح والفلفل الأسود والأحمر ومسحوق الثوم والليمون .. ويترك لمدة ربع ساعة.
3. نقطع البصل إلى شرايح رقيقة .. ثم نقليه في قدر مع نصف ملعقة سمنة.
4. نصفي الأرز من الماء ونسكبه على البصل ونستمر في التقليب.
5. نسكب البصل والأرز في قالب تيفال ونضيف له الماء والملح والهيل والقرنفل والقرفة والزعفران والطماطم بعد تقطيعه إلى قطع صغيرة .. ونغطي القالب بورق ألمنيوم مع إنزال الوجه للداخل قليلاً .. ثم نقوم بعمل فتحات بالسكين على وجه الألمنيوم .. ليخرج بخار الأرز .. ونضع قطع الدجاج على الفتحات .. ثم نغطي الدجاج بورق ألمنيوم آخر ونحكم الإغلاق على الدجاج من الأطراف.
6. نضعه في فرن حار على درجة 160 س لمدة ساعة ونصف .. وبالهناء والعافية.

المنسف

أكلة أردنية بدوية

المقادير

- ✿ أربعة كيلو لحم خاروف
- ✿ خبز صاج
- ✿ أربعة كيلو لبن شنينة
- ✿ وقية سمنة بلدي
- ✿ 5/2 كيلو رز
- ✿ وقية (ربع كيلو) لوز
- ✿ وقية (ربع كيلو) صنوبر

الطريقة

1. تغسل اللحمة جيدا ثم يضاف إليها اللبن وتوضع على النار لمدة ساعتان ونصف.
2. من ثم يغسل الرز.
3. نضع السمنة في وعاء على النار وعندما تسخن السمنة يوضع الرز ويقلب لمدة 10دقائق ثم يوضع ملعقتان ملح صغيرة ثم نضع الماء الساخن على الرز.
4. يترك الرز حتى يستوي.
5. يوضع الخبز في صينية التقديم ويشرب ببعض اللبن ثم يفرد الرز فوقه.
6. توزع قطع اللحم فوق الرز وتزين بالصنوبر واللوز المقليين وتقدم مع اللبن المطبوخ الموضوع في وعاء تقديم عميق وبالهناء والعافية.

النجرسكو

النجرسكو هى مكرونة بالبشاميل بالدجاج

المقادير

- 500 جرام مكرونة أقلام
- مقدار من البشاميل (ويكفى هذاالطبق كيس واحد من خلطة البشاميل الجاهز)
- نصف دجاجة مسلوقة ومخلية من العظم ويفضل الصدور
- جبنة موزاريلا

لتحضير الباشميل

- 2 كوب حليب
- 2 ملعقة زيت أو زبدة
- 2 ملعقة دقيق

الطريقة

1. تسلق المكرونة وتصفى دون شطف بالماء.
2. يجهز البشاميل على النار باستخدام كيس من الباشميل الجاهز وتحضيره بحسب الطريقة المذكورة على الغلاف أو بتذويب الزبدة وإضافة الدقيق ثم الحليب وتحريكهم معا حتى يتجانسوا ويتماسك الخليط قليلا، ثم يوضع مقدار منه على المكرونة.
3. تضاف قطع الدجاج المخلية إلى المكرونة ويضاف قليل من الموتزاريللا ويقلب المقدار معا حتى يتجانس البشاميل والدجاج والجبنة مع المكرونة.
4. تدهن الصينية بقليل من البشاميل ثم يوضع بها مقدار المكرونة كله ثم تغطى الصينية بباقى مقدار البشاميل.
5. تدخل الصينية الفرن لمدة 45 دقيقة ثم نخرجها بعد ذلك لنضع باقى الموتزريللا على الوجه وتدخل الفرن مرة ثانية مدة 15 دقيقة حتى تأخذ اللون الذهبي وبالهناء والشفاء.

الهريس

المقادير

- 1 كوب هريس
- 1 حبة طماطم صغيرة مقشرة
- 1 مكعب خلاصة مرقة الدجاج
- ملح
- 6 كوب ماء
- كيلو لحم فخذ

الطريقة

1. يسلق اللحم بقدر الضغط مع قليل من الملح.
2. ينقع الهريس بالماء مدة ساعة ثم يوضع فوق اللحم.
3. تقطع الطماطم ويذوب مكعب خلاصة مرقة الدجاج في الماء ويوضع فوق الهريس ويوضع في الفرن ويلاحظ عدم نقصان الماء عليه.
4. قبل إطفاء النار يضرب الهريس ضرباً جيداً ويدخل الفرن مرة أخرى (يترك الهريس مدة 5 ساعات بالفرن تقريبا).
5. يوضع الهريس في صحن التقديم ويعمل حفرة في الوسط ويصب السمن فيه ويقدم.

الهريس 1

لا تتركها لمدة طويلة، كل نصف ساعة حركها.

المقادير

- **1 ونصف كيلو هريس (قمح مقشور)**
- **1 كيلو لحم بقر**
- **ملح**
- **دارسين مصحصح**

الطريقة

1. **نترك اللحم فى جدر الهريس مع ماء حلو إلى أن ينضج قليلاً.**
2. **نضع الهريس وكل نصف ساعة نضرب الهريس، لمدة 5 ساعات إلى أن ينضج.**
3. **نضع الملح وبالهناء والشفاء.**

هريس 2

الهريسة هي أكلة خليجية يكثر تناولها في شهر رمضان المبارك أعاده الله علينا وعليكم وعلى الأمة الإسلامية باليمن والبركات.

المقادير

- **1 كيلو لحم مع العظم**
- **2/1 كيلو هريس**

للتغطية :

- **8 ملاعق كبيرة سكر ناعم**
- **4 ملاعق كبيرة دارسين ناعم**
- **دهن عداني أو زبدة**

الطريقة

1. **ينقع الهريس طوال الليل.**
2. **يسلق اللحم بعد غسله بالماء لمدة 5 دقائق ثم يستبدل بماء جديد بحيث يغطي 4/3 القدر مع إضافة الهريس المغسول ويترك على نار حامية حتى يغلى ثم تخفف النار ويحرك بين الحين والآخر.**
3. **يترك الهريس على نار هادئة جدا مع التقليب كل 2/1 ساعة حتى ينضج تماماً ويمكن وضعه في الفرن لمدة 4 ساعات تقريبا مع إضافة ماء ساخن كلما لزم الأمر.**
4. **ترفع العظام من الهريس وترفع الشوربة المتكونة على سطح الهريس في وعاء منفصل ثم يملح ويضرب الهريس مع اللحم بملعقة خشب خاصة للهريس أو خلاط الهريس الكهربائي حتى يتكون خليط متجانس تماماً ويمكن تخفيفها بماء الشوربة .**
5. **تسكب الهريس في أطباق غزيرة ثم يدهن سطحها بدهن عداني أو بالزبدة ويرش الوجة بخليط الدارسين والسكر وتقدم ساخنة وبالهناء والعافية .**

الهمبرجر

المقادير

- نصف كيلو لحم غنم أوبقر مفروم
- بصلة كبيرة مبشورة
- كوب بقسماط أو كعك ناعم
- بيضة
- ملح، فلفل
- جوزة الطيب
- قرفة
- ملعقة ثوم مدقوق

الطريقة

1. تدبل البصلة علي النار ليصبح لونها شفاف ولا تصفر (مهم الا تصفر).
2. نتركها لتبرد ثم نضيف عليها اللحم والبيضة والبقسماط والثوم والملح والتوابل وتعجن جيدا باليد.
3. تشكل بشكل مستدير بواسطة قطاعة أو غطاء برطمان وتوضع بالفريزر لحين الاستخدام.

همبرجر 2

لازم يكون عندك فرن أوكي أخي.

المقادير

- نصف كيلو لحمة مفرومة (كفتة)
- خبز الفينوالدائري
- 2 حبة طماطم
- القليل من ورق الخس الأخضر
- حبة بطاطس وزن 250 جرام
- جبنة صفراء مبشورة

الطريقة

1. نعمل الكفتة على شكل دوائر ونضعها في صنية ونضعها في الفرن لمدة 20 دقيقة.
2. نقسم خبزة الفينو الواحدة إلى قسمين ونضع فيها ورقة خس وقطعة لحم والقليل من الجبنة الصفراء والبطاطس المقلية وقطعة طماطم دائرية الشكل ونضع فوقها قطعة خس أخرى وفي النهاية نضع القطعة الأخرى من الخبز ونضغطها وصحة وعافية وما تنسى الكولا.

ورق العنب

أكله طيبة وزاكية والأهم أنها عربية – فلسطينية.

المقادير

- ✿ كيلو من ورق العنب
- ✿ 3 حبات من البندورة مقطعة شرائح
- ✿ 3 أكواز (حبات) من البصل مقطعة شرائح
- ✿ 5 كاسات صغيرة من الأرز مخلوطة مع لحمة العجل والكمية حسب الرغبة
- ✿ 4 رشات من الملح
- ✿ 4 رشات من الكمون والفلفل الأسمر على الارز المخلوط

الطريقة

1. نسلق ورق العنب بالماء الساخن.
2. نحضر وعاء الطبخ ونرتب البندورة والبصل المقطعان بداخلها مع القليل من الزيت.
3. للف ورق العنب، نضع الورقه باتجاهنا وبداخلها الأرز ونلفها.
4. بعد الانتهاء من لف الورق، نرتبه بالوعاء على البصل والبندورة، أي نرص الورق بجانب بعض فوق طبقة البندورة والبصل، وعندما ننتهي من ترتيب الطبقة الأولى نبدأ برص الطبقة الثانية فوق الطبقة الأولى وهكذا.
5. نرش الملح والبهار عليها حسب الرغبة.
6. نضع الماء عليها إلى أن تغطي جميع الأوراق.
7. نضعها على الغاز لمدة 2 ساعة.

الحلويات

آيسكريم

المقادير

- باكيت كريمة جاهزة
- كوب حليب جاف
- كوب حليب سائل
- قليل من مستكة (أو فانيلا)
- بيضتان
- القليل من نكهة الفراولة أو أي نكهة أخرى
- سكر حسب الرغبة
- مكسرات للتزين

الطريقة

1. تخفق الكريمة مع الحليب السائل والحليب الجاف.
2. نضيف البيض على الخليط.
3. نقوم بطحن المستكة وإضافتها إلى الخليط.
4. نضيف النكهة والسكر.
5. نضيف المكسرات (حسب الرغبة) ويتم تحريك الخليط جيدا.
6. نضعه في الثلاجة حتى يجمد الآيسكريم.

آيسكريم المنجا أو آيسكريم الاناناس

آيسكريم المنجا أو الأناناس سهل التحضير وطعمه لذيذ.

المقادير

- 4 حبات من المنجا أو علبة أناناس (حسب الرغبة)
- 1 علبة قشطة (قيمر)
- كيس واحد من بودرة كريمة الخفق (شانتييه)
- 4 ملاعق من الحليب المجفف
- ربع كوب من الماء (ملاحظة: في حال آيسكريم الاناناس لا يضاف الماء بل يوضع الماء الموجود في علبة الاناناس)
- السكر حسب الرغبة

الطريقة

1. تخلط جميع المقادير في الخلاط ويوضع في الثلاجة الى أن يبرد ومن ثم يقدم وبالهناء والعافية.

آيسكريم بالفانيلا

المقادير

- ✿ كيسين بودرة كريمة الخفق
- ✿ كوب حليب
- ✿ فانيلا
- ✿ كرميلا

الطريقة

1. نخلط بودرة كريمة الخفق مع الكرميلا مع الحليب مع الفانيلا بواسطة الخلاطة إلى أن يصبح الخليط آيسكريم متماسك تقريباً.
2. نوزع الخليط فى كؤوس الآيسكريم ثم نضعه فى الثلاجة وبالهناء والشفاء.

آيسكريم فطوم

المقادير

- علبتان قشطة (وزن العلبة 170 غرام)
- ملعقة كبير كاكاو بودرة
- ملعقة صغيرة فانيليا
- فنجان سكر
- ظرف بودرة كريمة الخفق
- علبة حليب سائل مركز صغيرة (160مل- 170 غرام مثل بوني أو أبو قوس أو غيره
- نصف علبة بسكوت شاي

الطريقة

1. تخلط جميع المقادير في خلاط كهربائي.
2. تصب في مجموعة من الصحون المقعرة (ملة).
3. يوضع في الفريزر أو الثلاجة.

أحسن هدية لزوجك - تشيز كيك بالمارس

المقادير

- علبتين بسكويت
- إصبع زبدة (113 غرام)
- علبة قشطة (170 غرام)
- 6 أصابع شوكولاتة بالحليب محشوة بالنوغا والكراميل (مثل المارس – 50 غرام للحبة)
- حليب محلى مركز (397 غرام)
- 6 مكعبات جبنة طرية (120 غرام - مثل جبنة كيري أو بوك)
- كيس بودرة كريمة الخفق

الطريقة

1. نضع علبتين بسكويت مطحون مع أصبع زبدة ثم نرصها بالصينية.
2. نضع قشطة مع جبنة كيري وستة حبات مارس مع الحليب المحلى بالخلاط ثم نضيف إليهم بودرة كريمة الخفق.
3. نسكب المزيج فوق البسكويت الموضوع في الصينية وبالهنااااء والعاااافية.

أصابع البلح والجوز

هذا النوع من الحلويات مناسب في فترة تواجد البلح وهو لذيذ وسهل التحضير.

المقادير

- 1 كوب بلح منزوع النوى ومقطع
- 2 ملعقة طعام زبدة
- 200 غرام حليب محلى ومكثف
- 1ملعقة طعام عسل
- 1 ملعقة طعام ماء
- 2/1 كوب جوز هند مبشور
- 2/1 كوب جوز مقطع
- 2 كوب بسكويت مطحون قليلا
- 50 غرام شوكلاتة للتزين

الطريقة

1. يخلط البلح مع الزبدة والحليب المكثف المحلى والعسل والماء في وعاء متوسط.
2. يوضع الخليط على نار متوسطة مع التحريك المستمر لمدة 5 دقائق تقريبا حتى يلين البلح. يرفع الوعاء عن النار.
3. يخلط جوز الهند والبسكويت المطحون والجوز مع خليط البلح لعمل خليط متماسك.
4. تدهن صينية بايركس بالقليل من الزبدة جيدا ثم يفرد الخليط بداخلها.
5. تذوب الشوكلاتة فوق حمام مائي. يعمل حمام الماء بوضع طنجرة صغيرة بها كوب ماء على النار ويوضع فوقها صحن لا يتأثر بالحرارة. توضع قطعة الشوكلاتة في الصحن وتترك لتذوب. بعد أن تذوب الشوكلاتة ترفع رأسا من فوق حمام الماء.
6. توزع الشوكلاتة السائلة فوق خليط البلح.
7. يبرد الخليط حتى يتماسك ثم يقطع ويقدم.

أصابع التوست

المقادير

- ✿ 1 كيس توست عادي
- ✿ 6 قطع جبن كريمة (زنة كل قطعة 20 غرام)
- ✿ فستق ناعم
- ✿ زيت للقلي

مقادير القطر (الشيرة)

- ✿ 6 كوب سكر
- ✿ 3 كوب ماء
- ✿ 2/1 ملعقة صغيرة عصير ليمون
- ✿ 1 ملعقة صغيرة زعفران

الطريقة

1. تزال أطراف التوست.
2. ترق كل شريحة حتى تصبح بسماكة قليلة جدا ثم تقطع على شكل مربع.
3. تحشي بمقدار قليل من الجبن ثم تطوى على شكل أسطوانة ويمسح طرفها بقليل من جبن قابل للدهن حتى يلتصق تماما.
4. تقلى في زيت غزير ساخن على نار متوسطة الحرارة حتى تتحمر.
5. تغمس في القطر ثم تصفى وتزين بالفستق وتقدم ساخنة .

أصابع السميد

المقادير

- 2 كوب طحين
- كوب سميد
- كوب حليب سائل
- إصبع زبدة (113 غرام) أو نصف كوب سمن
- 2 ملعقة صغيرة بكنج بودر
- ملعقة كبيرة جوز هند
- شيرة
- فستق

الطريقة

1. يفرك الطحين بالزبدة ويوضع على الحليب ثم توضع باقي المقادير فيما عدا الشيرة والفستق وتعجن جيدا حتى تصبح عجينة لينة.
2. تفرد بالنشابة وتقطع بالكاس وتلف على شكل إصبع.
3. تقلى بالزيت ويصب الشيرة عليها بعد القلى وتغمس بالفستق وبالهناء والعافية.

أصابع الكورن فليكس

المقادير

- ✿ كوب بودرة كستردة
- ✿ كوب زبدة
- ✿ كوب سكر
- ✿ بيضة
- ✿ الدقيق حسب العجن

للتزيين

- ✿ شوكلاتة بيضاء
- ✿ كورن فليكس

الطريقة

1. تعجن المقادير كلها مع بعض ثم تشكل على هيئة أصابع.
2. تخبز فى الفرن حتى تنضج ثم توضع فى الشكلاتة البيضاء ثم فى الكورن فليكس المطحون قليلا.

أصابع بالمكسرات

المقادير

- 2 كوب دقيق
- ربع كوب زيت نباتي
- ملعقة ملح
- ربع كوب ماء
- مكسرات مطحونة جيدا
- ملعقة سكر

الطريقة

1. انخل الدقيق وأضف إليه الزيت بالتدريج مع الفرك المستمر.
2. أضف الماء تدريجياً حتى تحصل على عجينة متماسكة.
3. أتركها ترتاح لمدة نصف ساعة ثم افرد العجينة وقطعها إلى مربعات.
4. ضع المكسرات بداخلها ولفها مثل الأصابع.
5. الأطراف اضغط عليها بالشوكة ثم سخن زيت وضعها فيها حتى تحمر.
6. اخرجها وضعها في القطر وبالهناء والعافية.

أقراص جوز الهند الشهية

تعد أقراص جوز الهند من أطيب الحلويات المحببة عند الجميع ومن أسهل الوصفات.

المقادير

- ✿ بياض 4 بيضات
- ✿ كوب سكر
- ✿ كوبان ونصف الكوب من برش جوز الهند
- ✿ ملعقة فانيليا
- ✿ ملعقة صغيرة من برش الليمون الحامض
- ✿ كرز أحمر للزينة

الطريقة

1. يخفق بياض البيض حتى يصبح أبيضاً وجامداً.
2. يضاف إليه السكرثم الفانيليا وبرش الحامض.
3. يطفأ الخلاط ويضاف جوز الهند.
4. يصب المزيج في قدر ويسخن جيداً مع التحريك المستمر بواسطة ملعقة خشبية.
5. يترك المزيج جانباً لمدة 30 دقيقة.
6. تدهن صينية ويسكب المزيج بواسطة ملعقة تبعاً للحجم المطلوب.
7. توضع نصف حبة كرز في وسط كل قرص.
8. تخبز الأقراص في فرن محمى لدرجة 300 حتى تشقر.

الألبة بالسكر

المقادير

- 2 روب
- 2 كوب ماء حلو
- 4 ملاعق حليب بودرة
- 4 فناجين سكر
- ماء ورد
- زعفران
- ملعقة حلوة (حب الشومر)

الطريقة

1. يذوب حليب البودرة في الماء المحلى.
2. يخلط الروب والحليب والسكر جيدا.
3. يضاف ماء الورد والزعفران.
4. يوضع الخليط في وعاء محكم الغلق ويوضع على نار هادئة.
5. بعد الغلي توضع الحلوة إلى أن يتكثف.
6. يوضع في الثلاجة ويقدم بارد وبالهناء والشفاء.

الألبه (بر الوالدين)

ملاحظه: كل 2 بيضة تعادلها كوب حليب.

المقادير

- 10 بيضات
- 5 كوب حليب سائل
- كوب سكر
- ملعقة متوسطة زعفران
- ملعقة متوسطة هيل

الطريقة

1. يكسر البيض فى إناء عميق ويضرب بالخلاط جيدا.
2. يضاف السكر على البيض مع الخلط المستمر.
3. يضاف كوب الحليب الواحدة بعد الأخرى مع الخلط.
4. يضاف بعد ذلك الهيل والزعفران مع الخلط.
5. يسكب الخليط فى قدر معدنى ويجمل الوجه بقليل من الزعفران.
6. يوضع القدر في حمام مائى بقدر اكبر منه (أي يحتوي القدر الأكبر على ماء ساخن حتى نصف ارتفاع القدر الأول).
7. بعد 35 دقيقه يجمد الخليط ثم يرفع لكى يبرد ويسكب فى أواني صغيرة ويقدم.

ملاحظه: يمكن ان يوضع الخليط فى بايركس بدل القدر المعدني وويعمل الحمام المائى فى الفرن.

ألذ بسيمة

المقادير

- كوب ونصف نارجيل
- بيضتان
- نصف كوب طحين أرز
- علبة قشطة
- ملعقة بينكج بودر
- نصف ملعقة فانيلا
- نصف كوب زيت
- كوب سكر
- ملعقة صغيرة هيل
- قليل من الزعفران

الطريقة

1. يخلط النارجيل مع طحين وبيكج بودرفي أناء.
2. يخلط في أناء أخر البيض والسكر والزيت ويخفق بالخلاط.
3. تضاف القشطة إلى خليط البيض.
4. يضاف خليط النارجيل إلى خليط البيض بالتدريج.
5. ثم يصب في صينية مدهونة بالزيت.
6. ثم يوضع في فرن من أسفل إلى أن ينضج الحواف، يشغل الفرن من أعلى لتتحمر فقط.

أم علي

المقادير

- 1/2 كيلوجرام عجينة مورقة (البف باستري)
- 1/2 كوب زبيب
- 1/2 كوب جوز مفروم خشنا
- 1/2 كوب فستق حلبي مفروم
- 3/4 كوب سكر
- 4 كوب حليب
- 25 غرام أو 1 ملعقة طعام زبدة
- ملعقة صغيرة فانيليا
- علبة قشطة أو قيمر

الطريقة

1. ترق عجينة البف باستري جيدا ثم تقطع الى أربعة مستطيلات متساوية.
2. تخبز هذه العجينة في صوان في فرن حرارته 180س (350 ف) في الطبقة الوسطى من الفرن، حتى تنتفخ الفطيرة وتحمر.
3. تخلط المكسرات مع بعضها.
4. يدهن طبق خاص بالفرن بالزبدة.
5. يقطع أحد مستطيلات الفطيرة باليد الى قطع متوسطة الحجم وتمد في الطبق ويرش سطحها بالمكسرات.
6. يقطع إثنان من المستطيلات وتفرد فوق طبقة المكسرات ثم ترش بما تبقى من خليط المكسرات.
7. توضع طبقة من البف باستري المقطع على الوجه.
8. يغلى الحليب مع السكر والزبدة وعلبة القشطة على النار، ثم يصبوا في الصينية وتوضع الصينية في فرن حرارته 180 س (350 ف) لمدة 5 دقائق وتقدم ساخنة.

أم علي 1

المقادير

- 4 ورقات جلاش
- 4 كوب لبن (حليب)
- 12 ملعقة كبيرة سكر
- 5 ملاعق سمن
- بندق
- جوز هند
- قشدة

الطريقة

1. نحضر الجلاش ونأتي بكل ورقة ونطبقها مرتين بحيث تكون على شكل مربع.
2. نأتى بطاسة للقلي ونضع بها السمن وتقدح ثم نضع بها ورقة الجلاش وتحمر على الوجهين وترفع على منديل ورق لتصفية السمن، وهكذا بباقي ورق الجلاش.
3. نغلى اللبن مع السكر.
4. نأتى بطاجن فخار ونضع الأربع ورقات ثم نصب فوقهم اللبن والمكسرات ثم توضع فى فرن متوسط الحرارة بعد تسخينه ربع ساعة.
5. بعد مرور 7 دقائق عليها فى الفرن يتم وضع القشدة على وجهها ثم تخرج بعد أن يكون قد إحمر وجهها.

أم علي 2

المقادير

- ✿ عجينة البف باستري (عجينة هشة مثل السنبلة أو الكرامة - 400 غرام)
- ✿ خمسة أكواب ماء لكل كوب ماء ستة ملاعق كبيرة حليب بودرة
- ✿ ثلاثة أرباع الكوب سكر
- ✿ علبة واحدة قشطة (170 غرام - المراعي أو نادك أو الصافي على حسب رغبتك والمتوفر لديك)
- ✿ إصبع واحد زبدة (113 غرام)
- ✿ مكسرات (لوز- كاجو- فستق- صنوبر- زبيب) على حسب رغبتك

الطريقة

1. توضع البف باستري في صينية في الفرن حتى تتحمر، تقريبا نصف ساعة.
2. نقوم بتكسير البف باستري ثم نحضر صينية بايركس ونضع نصف المقدار فيها ثم نضع طبقة المكسرات ثم النصف الآخر من البف باستري.
3. نقوم بخلط الحليب والسكر والقشطة والزبدة وتخلط جيدا.
4. توضع على النار حتى الغليان ثم تصب فوق العجينة وتدخل إلى الفرن لمدة تقريبا خمس دقائق وتقدم بعد إخراجها من الفرن وبالهناء والعافية.

أم علي بالكرواسون

طبق سريع ولذيذ ولكن حذاري السعرات الحرارية العالية.

المقادير

- **10 حبات كرواسون سادة**
- **1 كوب حليب**
- **1 لتر كريمة لاكتوفيل**
- **مكسرات**
- **جوز الهند**
- **كشمش/ زبيب**

الطريقة

1. **يقطع الكرواسون من العرض ثم يقطع إلى 48 قطعة.**
2. **يصف في طبق بايركس ويرش عليه المكسرات بأنواعها والزبيب وجوز الهند.**
3. **يشرب بالحليب ثم الكريمة جيداً.**
4. **يدخل الفرن حتى تتحمر الأطراف والوجه.**
5. **تقدم ساخنة.**

إسطوانات السمسم - حلى قهوة

المقادير

- 1\4 كوب سمسم
- 1\4 كوب حبة البركة
- بياض بيضة
- 1\8 كوب (28 غرام) زبدة
- 3\4 كوب سكر

الطريقة

1. يخفق البيض مع الزبدة (تكون طرية) مع جزء من السكر حتى يصبح مثل الكريمة ثم يضاف السكر والسمسم وحبة البركة.
2. توضع في صينية مفروشة بورق الزبدة وتوضع على شكل دوائر لمدة 10 -5 دقائق.
3. عند خروجها من الفرن يوضع ماء تحت الورق ليسهل خروجها وعند خروجها تلف كاسطوانة وتحشى بالآيس كريم أو بالكريمة والفراولة أو الشوكولاتة.

البانتي

البانتي الجيد يتكون من طبقتين.

المقادير

الطبقة الأولى

- 2 كوب جوز هند
- 2 معلقة حليب بودرة
- كوب ماء
- 2 ملعقة سكر

الطبقة الثانية

- كيس بودرة الكريمة المخفوقة
- ربع كوب سكر
- نصف علبة قشطة
- كاكاو

الطريقة

1. يخلط السكرمع الماء ويخلط جيدا حتى يذوب.
2. يضاف الحليب وجوز الهند والسكر.
3. تأخذ حلة ووتغطى بالقصدير ويدهن.
4. تضاف الخلطة عليه ثم يرص في الحلة جيدا.
5. يوضع في الخلاط كيس بودرة الكريمة وسكر وقشطة ونصف فنجان ماء وكاكاو ويخلط جيدا ثم يوضع على الخلطة السابقة ويزين بالمكسرات ويوضع في الثلاجة.

باي التفاح

المقادير

العجينة

- 1 كوب دقيق
- 1/2 كوب سكر عادي
- 1/2 كوب (إصبع) زبدة بدرجة حرارة الغرفة
- 1 ملعقة صغيرة بيكنج باودر
- 1 بيضة
- ملعقة صغيرة فانيليا سائلة

الخلطة

- بيضة
- 3 ملاعق كبيرة سكر عادي
- 6 قطع جبن طري غير مالح (120 غرام، مثل كيري أو بوك أو غيره)

الوجه

- 2 تفاح أحمر مبشور خشن (مبشور بالجهة الكبيرة)

الطريقة

1. تعجن العجينة باليد وتبطن بها صينية مع الجوانب وتفضل الصينية الدائرية المتعرجة الجوانب.
2. نخلط مقادير الخلطة جميعاً في الخلاط.
3. يصب فوق العجينة الخليط السابق ومن ثم تبشر فوقها تفاحتين وتزين بالجوز والقرفة (الدارسين).
4. تخبز في فرن حرارته 350 درجة فهرنهايتية (180 مئوية) لمدة 30 دقيقة.

باي التمر لذيذ جدا

المقادير

- علبة بسكوت شاي مطحونة (كوب وثلث)
- 3/4 أصبع زبدة بدرجة حرارة الغرفة (80 غرام)
- تمر
- 1/2علبة حليب مركز محلى (200 غرام) أو 2 علبة حجم صغير
- جوز هند
- جوز خشب (عين الجمل)

الطريقة

1. الطبقة الاولى: يفرك البسكوت مع الزبدة ويرص في صينية متحركة القاعدة أو صينية عادية ونصب فوقه قليل من الحليب.
2. الطبقة الثانية: نفرد فوق الطبقة الأولى طبقة من التمر المنزوع النوى.
3. الطبقة الثالثة: جوز خشب وجوز هند ونصب فوقها بقية الحليب المحلى وندخلها الفرن لمدة 15 دقيقة من أسفل وبعدين نحمرها من فوق حتى تحمر.

البتيفور

هذه الطريقة مجربة لعمل البتيفور وهي لذيذة جدا. لعمل بتفور بطعم الكاكاو يمكن استبدال ملعقتين (أو أكثر حسب الرغبة) من كمية الدقيق بملعقتين من بودرة الكاكاو.

المقادير

- **4 كوب دقيق**
- **بيضتان**
- **3/4 كوب سكر ناعم**
- **300 غم زبدة طرية**
- **1/4 ملعقة صغيرة ملح**
- **1 ملعقة صغيرة باكينج باودر**
- **3 ملاعق كبيرة حليب سائل**
- **1/4 ملعقة صغيرة برش ليمون أو برتقال أو فانيليا**

الطريقه

1. **يخفق البيض مع الفانيليا ثم يضاف لها السكر ثم الزبد الطري والحليب.**
2. **يخلط الدقيق مع الباكينج باودر والملح.**
3. **يضاف الدقيق على مراحل لخليط البيض مع السكر مع الخفق بخفة.**
4. **يكبس في آلة عمل البتيفور لتشكيله، ويصف في صواني مدهونة بالزيت ومرشوشة بالدقيق ثم يخبز في فرن حرارته 190 س (375 ف) في الطبقة الوسطى من الفرن لمدة 10 – 15 دقيقة أو حتى يصبح لون قاع الحبات بني فاتح.**

بتيفور 1

المقادير

- نصف كوب زيت
- نصف كوب زبدة جامدة
- 5 ملاعق سكر
- 5 ملاعق نشاء
- بيضة واحدة
- ملعقة كبيرة بيكنج باودر
- كوب دقيق أو أكثر حسب العجينة

الطريقه

1. ناخذ جميع المقادير ماعدا الدقيق والبيكنج باودر، تخلط مع البعض جيدا حتى تذوب الزبدة بين يديك.
2. نضع الدقيق مع البيكنج باودر وتعجن جيدا.
3. تترك لترتاح لمدة 10 دقائق.
4. تفرد العجينة بالعصا ونأخذ أى نوع من القوالب ونرسم على العجينة ونضعها فى الطجين تم فى الفرن وتاكلوا بالهناء.

البثيث

المقادير

- 1 كوب دقيق
- 1 كوب تمر
- 100 جرام زبدة
- هيل مطحون

الطريقة

1. يوضع الدقيق على النار ويقلب حتى يصبح لونه أحمر.
2. تضاف الزبدة الى الدقيق وتحرك حتى تذوب ثم يوضع التمر والهيل وتخلط جيداً وتقدم.

البرازق الرائعة

طريقة البرازق الرائعة و جدا لذيذة.

المقادير

- كوبين ونصف دقيق
- كوب وربع مرجرين أو زبدة (يخرج مسبقا من الثلاجة)
- ثلاث أرباع كوب سكر مطحون
- ملعقة بيكنج باودر
- ملعقة صغيرة فانيلا
- فستق حلبي مفروم
- رشة ملح
- للوجه سمسم مخلوط بالشيرة (القطر)

الطريقة

1. تخلط الزبدة مع السكر حتى تصبح كالكريمة.
2. يخلط الطحين مع الفانيلا والبيكنج باودر والملـح.
3. يضاف الطحين إلى الزبدة والسكر ويعجن.
4. يوضع الفستق المفروم ويعجن وتترك العجين في الثلاجة لمدة ساعة.
5. تكور كرات صغيرة بحجم البيضة ويضغط عليها بين اليدين حتي تصبح دائرية، يضغط عليها فوق السمسم والشيرة حتى تتغمس بالسمسم.
6. تفرد صينية الشوي بورق الزبد وتوضع الأقراص ثم تشوى في فرن حرارته 150 س (300 ف) حتى تتحمر. تخرج من الفرن وتترك دقيقة ثم توضع في صحن التقديم وصحـــة وهنـا.

البراونيز السريع والسهل جدا

هذه الطريقة للبراونيزهي أفضل الطرق التي جربتها على الإطلاق، فهي سريعة وسهلة جدا وهي أيضا لذيذة وأخف من أغلب الوصفات الأخرى المستخدمة.

المقادير

- **2 كوب سكر**
- **5 بيضات**
- **3/4 ثلاثة أرباع الكوب زيت**
- **1/2 نصف كوب كاكاو بودرة**
- **1 1/3 كوب وثلث الكوب دقيق متعدد الاستخدامات**
- **1/2 ملعقة صغيرة ملح**
- **1 ملعقة صغيرة روح الفانيلا السائلة**
- **1/2 نصف الكوب شوكلاتة الطبخ المبشورة أو الحب**

الطريقه

1. **يسخن الفرن لحرارة 350 ف (180 س). تدهن صينية 22 سم في 32 سم بالزيت وترش بالدقيق.**
2. **توضع جميع المواد ماعدا شوكلاتة الطبخ معا في صحن الخفق. تخفق جميع المواد معا حتى تختلط جيدا. تفرد في الصينية.**
3. **ترش شوكلاتة الطبخ على وجه الكيكة. تخبز لمدة 25 – 30 دقيقة في الطبقة الوسطى من الفرن. تترك لتبرد ثم تقطع لمربعات وتقدم.**

برزقان الجزائري

من أفضل الأطباق الجزائرية

المقادير

لتحضير العجينة

- 1 كلغ من السميد
- كوب من السمن
- ملحة
- ماء للعجن

للخلطة

- تمر مطبوخ في الماء

الطريقة

1. تخلط كل مواد العجينة.
2. تشكل خبزات وتطهى فوق النار.
3. ثم تفتت ويوضع فوقها التمر المطبوخ في الماء ويوضع فوقها السمن، شهية طيبة.

بسبوسة

لذيذة وسهلة التحضير.

المقادير

- 1و 1/2 كوب سميد
- 1 كوب زيت نباتي
- 1 كوب سكر خشن
- 2 بيض
- 1 كوب حليب سائل
- ملعقة صغيرة فانليا
- ملعقة كبيرة بيكنج باودر
- ذرة ملح
- شيرة

للتزيين

- جوز الهند (ناريل)

الطريقة

1. يخلط في الخلاط الكهربائي كل من : (بيض + زيت + سكر + الفانليا)، تخلط جيداً حتى تتجانس.
2. في وعاء آخر يخلط السميد + البيكج باورد + الملح.
3. يضاف إلى خليط البيض خليط السميد مع الحليب تدريجياً مع الخلط المستمر بالخلاط الكهربائي.
4. توضع في صينية مدهونة وتدخل بالفرن لمدة 30 دقيقة تقريباً.
5. بعد استخراجها من الفرن مباشرة توضع فوقها الشيرة ثم ترش بجوز الهند.
6. تترك لتبرد قليلاً ثم تقطع.

البسبوسة 1

هي بسبوسة لاكن من نوع آخر لأننا سوف نضيف الزبادي إلى الخليط.

المقادير

- ✿ كوب سميد
- ✿ كوب ناريل (جوز هند مبشور)
- ✿ كوب سكر
- ✿ ملعقة طعام بيكنج بودر
- ✿ 2 بيض+ ملعقة صغيرة فانيلا
- ✿ 4/3 كوب زيت
- ✿ علبة صغيرة زبادي (180 غرام)

الطريقة

1. نضع السكر والزيت والزبادي والبيض والبيكنج بودر في الخلاط الكهربائي ونخلط الجميع مع بعض.
2. نضيف الخليط إلى السميد وجوز الهند ونخلطة بالملعقة.
3. نضع الخليط في الفرن على درجة حرارة متوسطة 180 س (350 ف).
4. بعد ما تستوي البسبوسة نضيف القطر أو العسل وترش بالجوز المبشور وبالهناء والعافية.

بسبوسة أخت الطازج

المقادير

- 1 كوب سميد
- 1 كوب حليب مجفف
- 1 كوب شيرة ساخنة
- ملعقة سمن
- ملعقة فانيليا
- ملعقة صغيرة جدا بيكنج بودر

الطريقة

1. تخلط جميع المقادير السابقة وتعجن بالشيرة.
2. تدخل فى الفرن لمدة نصف ساعة.

بسبوسة الطازج

بصراحة اللي بيذوقها بيقول إنها مرة صعبة وهي سهلة مرة وسريعة ولذيذة مرة.

المقادير

- **2 كوب سميد**
- **1 إصبع زبدة (112 غرام)**
- **2 إثنتان علبة حليب محلى ومركز كبيرة (حجم العلبة 397 غم)**

الطريقة

1. **تكون الزبدة سائلة ولا تكون حارة.**
2. **تخلط المقادير مع بعض ثم توضع في الفرن إلى أنا تستوي.**

بسبوسة بالفستق

المقادير

- 3/4 كوب سكر
- 3/4 كوب زيت
- 1 كوب سميد
- 1 كوب فستق مطحون ناعم
- 2 بيض
- ملعقة فانيليا
- ملعقة بيكنج باودر

الشيرة

- واحد ونصف كوب سكر
- كوب ماء
- 1/2 ملعقة صغيرة عصير ليمون
- 1 ملعقة طعام ماء زهر (اختياري)

الطريقة

1. تخلط جميع المقادير مع بعضها جيدا.
2. تخبز في الطبقة الوسطى من فرن حرارته 180 س (350 ف).
3. تسقى بالشيرة (القطر) الباردة بعد نضجها.

لتحضير الشيرة:

4. يخلط الماء والسكر على النار ويضاف لهم عصرة ليمون وبعد ما يثقل القطر يضاف له ملعقة من ماء الزهر ويحرك ويرفع عن النار.

بسبوسة بالقشطة

تمتاز هذة الوصفة بأنها سهلة التحضير وباتباع طريقة الإعداد بدقة سوف تحصلين على بسبوسة طرية وهشة جدا.

المقادير

- **عدد واحد علبة قشطة**
- **2 علبة القشدة من السميد ويفضل السميد الخشن (تستخدم علبة القشطة الفارغة في قياس السميد)**
- **نصف علبة القشطة سكر مطحون (بودرة)**
- **فنجان جوز الهند**
- **واحد فنجان زبدة أو سمنة سائلة ويفضل السمنة**
- **واحد ملعقة صغيرة بيكنج باودر**
- **ملعقة فانيليا**
- **ربع ملعقة صغيرة بيكربونات الصودا حسب الرغبة**

الطريقة

1. **نفرغ علبة القشطة في أناء عميق.**
2. **نضيف السميد وذلك بستخدام نفس علبة القشطة => ملىء 2 من علبة القشطة الفارغة من السميد.**
3. **نضيف فنجان جوز الهند والسكر المطحون والبيكنج باودر والفانيليا وبيكربونات الصودا ونخلط قليلا.**
4. **أخيرا نغلي السمنة أو الزبدة على النار ونضيفها مباشرة على المقادير السابقة ثم نترك العجينة ترتاح)ثلاثة دقائق وهذا ضروري) لكي تتشرب حبات السميد الزبدة أو السمنة.**
5. **في الوقت نفسه نسخن الفرن علي 180 درجة وتدهن صينية بطبقة من الزبدة (على أن تكون الصينية صغيرة ومناسبة مع الكمية المذكورة أعلاه).**
6. **بعد مرور 3 دقائق نقوم بفرد العجينة في صينية ثم نقطعها طوليا وعرضيا بطرف السكين بخفة حيث تصنع 9 مربعات ثم نرص حبات اللوز على كل قطعة.**
7. **ندخل الصينية الفرن لمدة 15 دقيقة أو حتى تتحمر أطرافها والوجه.**
8. **نسقيها بالقطر فور إخراجها من الفرن.**

ملاحظة: ممكن عمل بسبوسة الروب بنفس طريقة بسبوسة القشطة وبالعافية.

بسبوسة بالقشطة 1

المقادير

- ✿ 1 و 1/4 كوب سميد خشن
- ✿ 3/4 كوب سكر
- ✿ علبة قشدة (170جرام)
- ✿ 1/2 كوب جوز هند
- ✿ 1 و 1/2 ملعقة صغيرة بيكنج بودر

الشراب

- ✿ 3/4 كوب سكر
- ✿ 1 و 1/4 كوب ماء
- ✿ نقط من الليمون

الطريقة

1. يحضر الشراب (القطر) بوضع السكر مع الماء وبضع نقاط من الليمون على النار وتركه يغلي لدقيقتين فقط حتى لا يثقل، يترك ليبرد.
2. توضع كل مقادير البسبوسة في إناء وتدعك جيدا.
3. توضع العجينة في صينية متوسطة الحجم وتوضع في الطبقة الوسطى من فرن حرارته 180 س (350 ف).
4. بعد نصف ساعة نتأكد من نضجها ثم نضع الشراب البارد عليها وبالهناء والشفاء.

بسبوسة بالقشطة 2

المقادير

- 3 بيضات
- 1 كوب سكر عادي
- 1 كوب زيت
- 1 كوب سميد بسبوسة
- 1 كوب جوز هند مبشور
- علبة قشطة (170 غرام)
- 1 ملعقة صغيرة مملوؤة بيكنج بودر
- 1 ملعقة صغيرة فانيليا

مقادير الشيرة

- 3 كوب سكر
- 2 كوب ماء
- قطرات ليمون
- فانيليا

الطريقة

1. نجهز الشيرة بوضع السكر والماء على النار وتحريكهم وإضافة بضع قطرات من عصير الليمون وملعقة صغيرة من سائل الفاتيليا ثم توطى النار يتركوا على نار هادئة حتى يثقل الخليط قليلاً.
2. نضع في الخلاط الكهربائي البيض والزيت والسكر والفنيليا والقشطة ونخلطهم جيداً حتى يتجانسوا.
3. نضيف السميد وجوز الهند والبيكنج بودر ونخلطهم جيداً.
4. ندهن صينية كبيرة بأي مادة دهنية (زيت أو سمن مثلاً).
5. نضع الخليط في الصينية وندخلها فرن متوسط الحرارة لمدة من 10 إلى 15 دقيقة.
6. بعد خروجها من الفرن مباشرة نضع الشيرة عليها ثم نقوم بتقطيعها ورش جوز الهند عليها أو إضافة حبات اللوز أو الصنوبر بطريقة هندسية جميلة وبعد ماتبرد نقدمها للأحباب وبالهناء والشفاء وقولوا لي رأيكم، أكيد حاتدعوا لي.

بسبوسة بالقيمر

المقادير

- 3 حبات بيض
- واحد ونصف كأس سكر ناعم
- ملعقة صغيرة ممتلئة هيل مطحون
- نصف كوب زيت
- كوب جوز هند
- واحد ونصف كوب سميد ناعم
- واحد ونصف ملعقة كبيرة بكينج بودر
- علبتان قيمر (قشطة)

للتزيين

- فستق مطحون
- لوز مقشر

الطريقة

1. يخلط البيض + السكر + الهيل + الزيت جيداً.
2. يضاف على الخليط السابق باقي المقادير ولكن من القيمر فقط علبة واحدة، وتخلط المقادير معاً.
3. تدهن صينية ويضاف إليها نصف مقدار الخليط.
4. توضع علبة القيمر الثانية كحشوة فوق الخليط، وتوزع بالتساوي.
5. بعدما وضع القيمر يوضع فوقه كطبقة أخيرة باقي الخليط.
6. تزين الصينية بالفستق واللوز.
7. ترج بفرن حار إلى أن تنضج وصحة للجميع.

البسبوسة بجوز الهند

المقادير

- 1 كوب لبن رائب
- 1 كوب طحين
- 1 كوب سكر
- 1 كوب سميد
- 1 كوب جوز هند
- نصف كوب زيت ذرة
- 3 بيضات
- 3 ملعقة صغيرة باكنج باودر
- فانيلا

الطريقة

1. يخفق البيض جيداً ثم يوضع الباكنج باودر ويخفق جيداً.
2. تضاف جميع المقادير وتخفق جيداً.
3. ندهن صينية دائرية بالزيت ويوضع الخليط بداخلها.
4. تخبز في الطبقة الوسطى من فرن حرارته (180 س – 350 ف) وصحتين وعافية.

بسبوسة بجوز الهند رائعة

المقادير

- 2 كوب سميد
- 1 كوب جوز الهند
- 2 ملعقة باكنج بودر
- 2 بيضة
- نصف كوب سكر
- نصف كوب حليب سائل
- فانيليا

الطريقة

1. تخلط جميع المقادير مع بعض ما عدا السميد وجوز الهند والباكنج بودر، في الخلاط.
2. يوضع الخليط فوق السميد وجوز الهند والباكنج بودر ويخلط.
3. يوضع في صينية بعد دهنها بالزيت وتوضع في فرن متوسط الحرارة (180 س – 350 ف) مدة 15 دقيقة.
4. يحمر وجهها ثم تقطع وتشرب بالشيرة وصحتين وعافية على قلبكم.

بسبوسة خضراء بالتوفي

المقادير

مقادير البسبوسة

- ✿ نصف كوب زيت
- ✿ 2 كوب سكر
- ✿ 3 بيضات
- ✿ فانيلا
- ✿ كوب ونصف سميد
- ✿ بيكنج بودر
- ✿ كوب حليب
- ✿ كوب فستق مطحون

مقادير التوفي

- ✿ ربع كوب عسل
- ✿ علبتان قشطة

الطريقة

طريقة البسبوسة:

1. يخفق الزيت والسكر في إناء عميق حتى يصبح كالقشطة.
2. يضاف البيض المخفوق مع الفانيلا إلى الخليط ويستمر في الخفق.
3. يضاف السميد والبيكنج بودر إلى الخليط بالتدريج ويضاف الحليب أيضاً.
4. يضاف الفستق المطحون إلى الخليط ويستمر في الخلط.
5. يسكب الخليط في صينية الخبز المدهونة بالزيت.
6. تخبز في الطبقة الوسطى من الفرن في نار هادئة (180 س – 350 ف) لمدة نصف ساعة.

طريقة التوفي:

7. يوضع العسل في إناء وتوضع على نار هادئة ويضاف إليه القشطة ويستمر في التحريك حتى تغلى وتصبح لزجة.
8. يصب التوفي فوق البسبوسة الباردة وتقطع وتأكل وبالهناء.

بسبوسة لذيذة

بسبوسة لذيذة مرة وسهلة جدا.

المقادير

- **كوب سميد**
- **علبة حليب مركز محلى كبيرة (379 غم)**
- **فنجان شاي زيت**
- **ملعقة بكنج بودر**

الطريقة

1. **نخلط جميع المقادير مع بعض ونفردها في صينية ونضعها في الفرن، بعد الاستواء نضع عليها الشيرة.**

بسبوسة محشية

المقادير

- ✿ 1 كوب سميد ناعم
- ✿ 1 كوب سكر
- ✿ 1 كوب لبن
- ✿ نصف كوب زيت
- ✿ بيضتان
- ✿ ملعقة صغيرة باكينج باودر
- ✿ ملعقة صغيرة فانيليا

الحشوة

- ✿ قشطة

الطريقة

1. تخلط المقادير معا ما عدا القشطة.
2. يصب نصف المقدار فى صينية بايركس وتدخل الفرن من تحت حتى تتحمر.
3. تخرج من الفرن وتوضع عليها القشطة.
4. يصب النصف المتبقي من البسوبسة علي طبقة القشدة ونعيدها للفرن من فوق فقط للتحمير.
5. يمكن إضافة لوز مبشور أو فستق على الوجه وتدخل للفرن وتتحمر من فوق وبعد ذلك تسقى بالشيرة (القطر) وبالعافية عليكم.

بسكت السمسم

بسكت سهل جداً ولذيذ إلى درجة ومناسب لكل المناسبات.

المقادير

- **3 بيضات**
- **كوب دهن**
- **كوب سكر**
- **كوب جوز الهند**
- **ملعقة كبيرة بيكنك باودر**
- **كيس فانيلا**
- **هيل حسب الرغبة**
- **عصير برتقال حسب الرغبة**
- **طحين**
- **سمسم**

الطريقة

1. **يعزل صفار البيض عن البياض ليطرق البياض جيدا وحبذا بالمطرقة الكهربائية إذا توفرت إلى أن يصبح البياض مثل الكريمة.**
2. **نضيف المواد الباقية كلها مع بعضها للبياض ماعدا الطحين وتطرق جيدا جدا ثم نقوم باضافة الطحين تدريجيا إلى أن تصبح عجينة متماسكة.**
3. **تترك لمدة نصف ساعة على الأقل وبعدها نقوم بعمل كرات من العجينة وتغمس كل كرة بالبيض ثم بالسمسم وتوضع على صينية مدهونة وتوضع في الفرن ويحبذ أن تكون درجة حرارة الفرن أقل من المتوسط وألف عافية.**

بسكوت اليانسون

المقادير

- 2 ونصف كوب دقيق
- نصف كوب زيت نباتي
- نصف كوب سمنة
- نصف كوب سمسم
- ربع كوب يانسون مطحون
- ربع كوب سكر
- نصف كوب ماء
- ملعقة بيكنج باودر

الطريقة

1. يخلط الجميع مع بعض فتتكون عجينة طرية.
2. تعمل على شكل أصابع ثم تلف حلقات أو تشكل بالقالب وتخبز في الطبقة الوسطى من الفرن حتى تزهر.

البسكوت بخلطة التمر

حلى لذيذ يقدم بارد مع القهوة.

المقادير

- **1 علبة بسكوت شاي**
- **1علبة قشطة (170 غرام)**
- **1علبة كبيرة حليب مركز محلى (397 غرام)**
- **1 ملعقه وسط كاكاو باودر**
- **نصف كوب تمر منزوع النواة**
- **1 إصبع زبدة (113 غرام)**

الطريقة

1. **يكسر البسكوت ويخلط مع الزبدة ويرص في الصينية.**
2. **نضع في الخلاط المقادير المتبقيه ثم تخلط معا.**
3. **يوضع الخليط علي البسكوت ثم يدخل الفرن علي نار متوسطة حتى ينضج.**

ملاحظة: **يغز سكين لمعرفة أن الصينية نضجت، مثل الكيك.**

4. **يترك ليبرد خارج الثلاجة.**

بسكويت إيطالي

المقادير

- 2 كوب (ربع كيلو) دقيق ذاتي التخمير (قابل للانتفاخ)
- 3 ملاعق من دقيق الذرة
- 6 ملاعق سكر ناعم
- ربع ملعقة ملح
- 6 ملاعق زبدة
- صفار بيضة
- 3 ملاعق حليب
- كوب متوسط من الزبيب الخالي من البذر
- سكر ناعم للتزيين

الطريقة

1. ينخل الدقيق بنوعيه في حلة العجن مع الملح والسكر.
2. تضاف الزبدة وتخلط المقادير بيديك حتى تحصل على عجين غير متجانس تماماً.
3. يضاف صفار البيضة والحليب ويعاد خلط المقادير من جديد حتى تحصل على عجين متجانس.
4. يمد العجين فوق طاولة مرشوشة بطبقة خفيفة من الدقيق على شكل قطعة مربعة متساوية الأحجام.
5. يقطع إلى جزءين، ثم يحشي الجزء الأول بالزبيب، ويغطى بالجزء الثاني من العجين، ثم يضغط عليه باليدين لتلتصق طبقتا العجين.
6. يمد قليلاً بالشويك، ثم يقطع إلى مربعات متساوية الحجم.
7. ينقل إلى صينية فرن مدهونة بطبقة خفيفة من الزبد، ندعها تنضج داخل فرن تبلغ درجة حرارته 200 درجة مئوية لمدة 12 دقيقة.
8. وعندما تنضج ترش بالسكر الناعم.

بسكويت الأناناس

جدا لذيذة وشهية تناسب جميع الأذواق وخفيفة.

المقادير

- **2 علبتا بسكويت قهوة الصباح**
- **2 علبتا جيلي (جيلو)**
- **علبة شرائح أناناس**
- **3 كيس بودرة كريمة الخفق (مثل دريم ويب أو كريم ويب أو غيرها)**

الطريقة

1. **يعمل الجيلي ويترك ليبرد على درجة حرارة الغرفة.**
2. **تعمل الكريمة وتترك جانبا.**
3. **ترص شرائح الأناناس في قالب عميق، ثم ترص حبات البسكويت على الشرائح، ثم تضاف الكريمة عليه ثم طبقة بسكويت ثم الكريمة وهكذا حتى ينتهي المقدار.**
4. **يدخل القالب داخل الثلاجة حتى يجمد الخليط.**
5. **يخرج القالب من الثلاجة ويصب عليه الجيلي ويوضع مرة ثانية في الثلاجة حتى يجمد الخليط.**
6. **يخرج القالب من الثلاجة ويوضع على نار هادئة حتى تتحرك الجوانب قليلا ثم ترفع من على الناريوضع فوق القالب صحن كبير يكون أكبر من القالب ويقلب القالب على الصحن.**
7. **توضع في الثلاجة حتى تجمد مرة ثانية وتقدم باردة.**

بسكويت الكاكاو اللذيذ

المقادير

- ✿ علبتين بسكويت
- ✿ 1 علبة قشطة
- ✿ 2 (100 غرام) كاكاو بالكراميل (مثل المارس أ, أولكر)
- ✿ 2 (100 غرام) ألواح كاكاو
- ✿ 2 ملعقتين حليب بودرة
- ✿ كوب ماء
- ✿ 4 قطع صغيرة من الزبدة

الطريقة

1. يخلط الحليب البودرة مع الماء ونضعه في صحن ثم يغمس البسكويت في الحليب ويصفف بطريقة مرتبة في صينية بايركس.

خلطة الكاكاو:

2. تذوب الزبدة على نار هادئة ويخلط معها القشدة والكاكاو.
3. نصب نصف الخليط فوق البسكوت ثم نضع طبقة أخرى من البسكوت وطبقة أخرى من الكاكاو .

للتزيين:

4. نزين الطبق بقليل من المكسرات المطحونة ويوضع في الثلاجة وبالهناء والشفاء.

بسكويت النشا

المقادير

- بيضتين
- نصف كوب سكر وحبذا ناعم
- كوب زبدة أو زيت
- 2 كوب نشاء
- 1 ملعقة صغيرة (أو بكيت) بيكنج بودر
- دقيق حسب الرغبة

الطريقة

1. يخفق البيض مع السكر جيداً حتى الذوبان.
2. يضاف الزيت أو الزبدة ليتجانس المحلول جيدا.
3. يضاف النشاء ثم الدقيق والبيكنج بودر على دفعات.
4. تقطع أشكال ويخبز ثم تغمس بالشوكولاتة أو تلصق بالمربى وتؤكل بالهناء والشفاء.

بسكويت بحليب البودرة

المقادير

- ✿ أربع علب بسكوي ديجستف أو جلوكوز مطحون مع زبدة
- ✿ 2 فنجان قهوة حليب بودرة
- ✿ 2 فنجان قهوة سكر
- ✿ 2 فنجان قهوة سريعة الذوبان (نسكافية)
- ✿ 2 بيضة
- ✿ 4 ملاعق أكل روب الزبادي
- ✿ ملعقة فانيليا
- ✿ 2 ملعقة أكل بيكنج باودر

الطريقة

1. يخلط البسكوت مع الزبدة ويوضع في البيروكس.
2. تخلط باقي المقادير حتي تتجانس مع بعضها البعض وتصب فوق البسكويت.
3. يدخل البايركس في الطبقة الوسطى من فرن حرارته 180 س (350 ف) حتي ينضج وبالهناء والعافية.

بسكويت دودو

بسكويت خفيف بالشكولاة.

المقادير

- 3 كوب دقيق
- 1 كوب سكر بودرة
- 2/1 1 كوب نشاء
- 1 كوب زبدة
- 2 بيضة
- 2 ملعقة صغيرة فانيليا سائلة
- 1 ملعقة صغيرة بيكنج بودر
- شكولاتة

الطريقة

1. يضاف النشاء + الدقيق + البكنج بودر وينخل معا جيدا.
2. تضرب الزبدة جيدا ثم يضاف إليها سكر البدرة وتضرب جيدا.
3. يضاف البيض مضاف إليه الفانليا ويضرب جيدا.
4. يضاف خليط الدقبق + النشاء + البيكنج بالتدريج حتى تنتهى الكمية وتعجن جيدا.
5. تشكل وتوضع في الصينية بحيث يكون هناك فراغات بينها.
6. تخبز في الطبقة الوسطى من فرن حرارته 180 س (350 ف) لمدة 15 دقيقة أو حتى تصبح ذهبية وعند خروجها تزين بالشكولاة وبالهناء.

بسكويت قهوة الصباح

المقادير

- 3 علب قشطة
- مسحوق الكاكاو
- علبتين بسكويت قهوة الصباح
- ملعقة طعام سكر
- علبة حليب شاي

الطريقة

1. تخلط القشطة مع السكر ويضاف لها تدريجياً مسحوق الكاكاو حتى يصبح لون الخليط بنِي متوسط.
2. يُفرغ الحليب في إناء ويغمس به البسكويت.
3. يتم رص طبقة من الخليط السابق وطبقة من البسكويت المغموس في الحليب وذلك في إناء مستطيل.
4. يوضع في الثلاجة لمدة ساعتين حتى يتماسك الطبق، وبألف صحة وعافية.

بسكويت نشادر

المقادير

- 6 بيضات
- كوب حليب
- كوب زيت
- كوب ونصف سكر خشن
- 4 ملاعق صغيرة باكنج باودر
- فانيلا
- فنجان قهوة نشادر
- 10 كوب ونصف الكوب (كيلو و 3/4 الكيلو تقريبا) طحين رقم 1 (طحين فاخر)

الطريقة

1. يضرب البيض.
2. يضاف إليه السكر والزيت والفانيلا ويضرب حتى يتجانس، ثم يصب في وعاء.
3. يضاف النشادر إلى الحليب الدافىء ثم يحرك ويصب في الخليط السابق.
4. يضاف الطحين المنخول حتى تكون عجينة قابلة للتشكيل، ويترك حتى يرتاح العجين.
5. يشكل بالمفرمة وبه قمع البسكويت وترص في صواني الفرن بعد مسحها بالزيت جيدا ويدخل في الفرن حتى يأخذ اللون الذهبي.

بسيمة

المقادير

- 1 كوب سمن
- 1 كوب سكر
- 1 كوب جوز هند
- 1 ملعقة كبيرة باكنج باودر
- 1 كوب زبادي
- 3 كوب دقيق (أو حسب الحاجة)

الطريقة

1. تصب كوب السمن وكوب السكر وكوب جوز الهند وأيضا ملعقة الباكنج باودر وكوب الزبادى معا.
2. تخلط هذه المقادير جميعا ويضاف الدقيق على حسب العجنة.
3. يصب الخليط في قالب بايركس متوسط مدهون ويخبز في فرن حرارته 180 س (350 ف) ويترك حتى يحمر، تقريبا 20 دقيقة واذا لم يحمر الوجه يمكن يحمر تحت الشواية ونحن نراقبه حتى لا يحترق.

البغاشة

المقادير

- 2 كوب دقيق
- 2 ملعقة سمن
- 2 بيضة
- ملعقة صغيرة بيكنج بودر
- فانيليا
- ماء (حسب العجن)

الشربات

- 2 كوب سكر
- كوب ماء
- 1 ملعقة صغيرة فانيليا

الطريقة

1. تحضر الشربات بوضع السكر والماء على النار حتى يغلي المزيج ثم تطفأ النار ويضاف لها الفانيليا وتحرك.
2. يضرب البيض في إناء مع الفانيليا.
3. يضاف السمن إلى الخليط السابق.
4. ينخل الدقيق مع البيكنج بودر ثم يضاف إلى الخليط.
5. يعجن الخليط جيداً مع إضافة الماء تدريجياً حتى تصبح عجينة متماسكة.
6. تقطع العجينة إلى أربع كرات متساوية.
7. تنشب الكرة الأولي لتصبح فطيرة رقيقة ثم نضعها جانباً.
8. تنشب الكرة الثانية بنفس الطريقة ونضع عليها الفطيرة الأولى.
9. ينشب الفطيرتين معاً ثم تقطع دوائر ثم تحمر في الزيت.
10. تسقى بالشربات.

بف باستري بالشيرة

المقادير

- ✿ عجينة البف باستري

للحشوة:

- ✿ الفستق المطحون أو جبنة طرية غير مالحة (مثل الكيري أو بوك) أو حسب رغبتك شيرة (قطر)

الطريقة

1. تقسم كل قطعة من عجينة البف إلى أربعة أقسام.
2. يؤخذ كل مربع ويحشى بالفستق أو بالجبنة الطرية الغير مالحة أو حسب الرغبة.
3. تلف بشكل مثلث وتدخل الفرن على درجة 180 س (350 ف).
4. بعد إخراجها من الفرن تقدم في طبق ويضاف إليها الشيرة (القطر) أو العسل وبالهناء والعافية.

بقـــــــــــــلاوة

المقادير

- ✿ نصف باكيت جلاش (250 غرام)
- ✿ نصف باكيت كنافة (250 غرام)
- ✿ قطر بالهيل والزعفران أو عسل

الحشو

- ✿ فستق أو لوزأو جوز مطحون جيداً وعليه ملعقة كبيرة دارسين(قرفة) بودرة و يعجن بالعسل (القطر- الشيرة) حتى تتكون عجينة متماسكة

الطريقة

الصينية تتكون من ثلاثة أصناف

الأصابع

1. نستعمل ربع العلبة.
2. نأخذ طباقتان من الجلاش ونقطعها مربعات بعرض السبابة.
3. نأخذ مقدار من الحشوة ونلفه مثل الرول ثم نضعه على الجلاش ونلفه ونصفه في الصينية.

المعينات

1. نفس الطريقة السابقة ولكن لا نقطع الجلاش، نلفه مثل الرول مع الضغط عليه حتى يأخذ شكل مسطح.
2. ثم نقطعه بشكل مائل قطع صغيرة ونصفه في الصينية.

الكنافة

1. نأخذ خصلة من الكنافة ونحشيها ثم نلفها مثل الرول بس لفتين كافي.
2. نصفها أيضا بصينية مدهونة بالزبدة.
3. نرش على الوجه زبدة سائلة.
4. ندخلها الفرن حتى تتحمر ويصير لونها ذهبي جميل.
5. نرش عليها القطر أو العسل.

للتقديم

1. نصف كل الأصناف في صينية واحدة بحيث كل نوع في جهة وبالهناء والعافية.

بلح الشام

المقادير

- 1 كوب ماء
- 1 كوب دقيق أبيض
- 1 ملعقة طعام زيت أو زبدة
- 3 بيضات
- ذرة ملح
- زيت للتحمير

مقادير القطر

- 3 كوب سكر
- كوب ونصف ماء
- نصف ليمونة
- فانيليا

الطريقة

1. ينخل الدقيق ثم تضاف إليه ذرة الملح.
2. نضع في قدر كوب الماء وملعقة الزيت أو الزبدة ثم نرفعها على النار وعندما تبدأ في الغليان نضيف الدقيق دفعة واحدة ثم نهدأ النار ونقلب بسرعة حتى يتجمع العجين ولا يترك أثر في جوانب القدر ثم نرفعه من على النار.
3. نتركه يهدأ نصف ساعة ثم نضع عليه بيضة ونقلب حتي يمتزج الجميع ثم نضع بيضة أخرى ونقلب حتى يمتزج الجميع ثم نضع البيضة الثالثة ونقلب حتى يمتزج كل العجين مع بعضه.

طريقة عمل القطر:

4. نضع في قدر 3 كوب سكر وكوب ونصف ماء ونرفعه على النار وعندما يبدأ في الغليان نضيف ملعقة صغيرة عصير ليمون ونتركه يغلي 10 دقائق على نار هادئة ثم نضيف ملعقة صغيرة من الفانيليا ونرفعه من فوق النار ونتركه ليبرد ويكون هذا قبل عمل عجينة بلح الشام (عجينة الشو).
5. نضع في مقلاة عميقة زيت غزير للتحمير ويسخن جيدا ثم نضع عجينة yyyy بلح الشام) في كيس به بلبلة وعندما يسخن الزيت نضغط على الكيس فينزل بلح الشام ونقطعه بحرف سكين حسب الطول المرغوب فيه لينزل في الزيت الساخن، نكرر ذلك حتى ينتهي مقدار العجين.
6. نقلب بلح الشام حتى يصفر لونه ثم نرفعه في مصفاة أولا حتى يصفى منه الزيت ثم نضعه في الشراب البارد (القطر) ثم بعد خمس دقائق نرفعه في مصفاة أخرى ليصفى باقي القطر منه ويوضع في طبق التقديم ويرش بالفستق الحلبي المفروم ناعما او جوز الهند ويؤكل باردا.

بلح الشام 1

المقادير

- 5 بيضات متوسطة الحجم
- 3 أكواب حجم كبير طحين
- 2 كوب حجم كبير ماء
- 14 ملعقة طعام زبدة
- ملعقتان صغيره فانيليا
- قليل من الملح

الطريقة

1. يوضع الماء والزبدة والملح في القدر على النار حتي يغلي وتطفأ النار بسرعة.
2. بعدها يضاف اليه الطحين ويضرب بشدة بواسطة مضرب الخشب اليدوي حتي نحصل علي عجينة متماسكة ونتركها تبرد.
3. نضيف البيض وحدة وحدة مع الضرب بملعقة الخشب بين بيضة وأخرى وبعدها نضيف الفانيليا بالنهاية.
4. نبدأ بعمل البلح إما بالقالب الخاص فيها أو بكيس الكريمة وبالعافية.

بلح كيك

بلح محشى لوز.

المقادير

- ✿ 1/4 كيلو (كوب ونصف) دقيق
- ✿ 5 بيض
- ✿ 1 ورقة فانيليا
- ✿ 100جرام (نصف كوب) لوز
- ✿ 120جرام (2/3 كوب) عين جمل
- ✿ 200 جرام (كوب) سكر
- ✿ ذرة قرفة

الطريقة

1. يضرب البيض مع السكر حتى يصبح برهمي الشكل.
2. نضيف المكسرات وبعد ذلك الدقيق مع الفانيليا ثم يخفق باليد خفق خفيف ثم يصب في قوالب أو فرم.
3. يوضع فى الفرن على درجة 170 درجة لمدة 25 دقيقة.
4. عند خروجة من الفرن نبدء فى التشكيل ويقدم كطبق حلو.

البوظة العربية

تناسب أيام الحر الشديد.

المقادير

- **كوب حليب بودرة**
- **كوب حليب سائل**
- **باكيت بودرة كريمة الخفق**
- **بياض 3 بيضات**
- **ملعقة فانيلا**
- **فستق حلبي**

الطريقة

1. **تخفق المقادير جميعها بالخلاط الكهربائي لمدة 7 دقائق ثم توضع بالفريزر لمدة ساعتين على الأقل.**

بوظة الكروكان

كيكة بوظة الكروكان لذيذة وسهلة التحضير.

المقادير

- **2 علبة قشطة (وزن العلبة 170 غرام)**
- **2 علبة كريم كراميل**
- **2 كيس بودرة كريمة الخفق (جاهزة التحضير)**
- **بسكويت الشاي غير مملح لانور أو أي نوع متوفر**
- **كاكاو**
- **حليب سائل**

الكروكان:

- **لوز حب غير مقشر**
- **سكر**

الطريقة

حضير الكروكان:

1. **توضع كمية من اللوز في مقلى ويضاف عليها 2 ملعقة طعام من السكر العادي الأبيض على النار إلى أن يسيح السكر ويندمج باللوز ويصبح ذهبي اللون ثم يصب على صينية ليبرد.**
2. **بعد أن يجمد نقوم بتكسيره لقطع صغيرة (لا ينعم كثيراً).**

تحضير الوصفة:

3. **ملاحظة نختار طبق تقديم له حافة عالية لأنه ستوضع به الوصفة في الفريزر.**
4. **نذوب الكاكاو بحليب سائل ونغطس فيه قطع البسكويت ثم نصفها بقاعدة الطبق ونضعها بالفريزر ليجمد.**
5. **في هذا الوقت نضع 1 علبة بودرة كريمة الخفق وقليل من الحليب السائل ونخفقها بالخفاقة الكهربائية ثم نضيف 1 علبة قشطة و 1 باكيت كريم كراميل مع العسل المرافق له ونخفقهم بالخفاقة إلى أن يصبح المزيج كثيف.**
6. **نصبه فوق طبقة البسكويت ونضعه بالفريزر مرة أخرى لمدة 15 دقيقة تقريباً نتأكد بأن الخليط جمد جيداً).**
7. **نرش فوق هذه الطبقة الكروكان الذي حضرناه مسبقاً ونعيده للفريزر مرة أخرى ليجمد.**
8. **نعيد خلط باقي المقادير(كيس بودرة كريمة الخفق + كريم كراميل+ علبة قشطة) ونضيف عليها غلاف عسل كريم كراميل فوقهم كالمرة السابقة ونصب الخليط فوق باقي الطبقات ونتركه ليجمد لمدة 2 ساعة تقريبا.**

ملاحظة: عند التقديم نرش كمية أخرى من الكروكان للتتزيين.

البيسكوي

هذه الوصفة جميلة أطلب من زوارنا الكرام أن يقوموا بالوصفة جيداً وبدقة، أنا أشكركم على هذه التجربة.

المقادير

- **15 حبة بيض**
- **1 كلغ فرينة سيم**
- **200 غرام سكر**
- **خميرة كيميائية**
- **لفاني**

الطريقة

1. **أضع في مخفف كهربائي البيض + السكر وأتركه لمدة قصيرة حتي يصبح عبارة عن كريمة جارية.**
2. **ثم أحضر الصينية، أضع فوقها الورق كي لاتلصق الكريمة ثم أضع الفرينة في الكريمة حتي تصبح عاصية قليلاً ثم نضعها في الصينية.**
3. **أتركها تطبخ لمدة 15 دقيقة وشكراً.**

التارامسّو

المقادير

- ✿ 1علبة حليب مركز غير محلّى (397 غرام)
- ✿ 1علبة قشطة (170 غرام)
- ✿ 1علبة بودرة مزيج الكريم المخفوق (تحوي 2 ظرف)
- ✿ 1,5علبة بسكويت سادة
- ✿ فواكه حسب الطلب
- ✿ ملعقتين نسكافيه
- ✿ قليل من الماء

الطريقة

1. نخفق الكريمة مع الحليب مع القشطة مع قليل من النسكافيه (حوالي نصف ملعقة صغيرة).
2. بعد خفقهم جيدا نقوم بتقطيع موز لشرائح صغيرة ثم نصفّه في صينية مستطيلة.
3. نضع ملعقة نسكافيه في زبدية ونضع لها قليل من الماء حسب الحاجة.
4. نلكّ البسكويت قليلا بالنسكافيه ونصف البسكويت فوق الموز ثم نضع كريمة على سطحها كلها.
5. مرة أخرى نضع موز او تفاح مثلا وهكذا الى أن ننتهي ونضعها بالبراد لعدة ساعات حتى تبرد جيدا.

تحضير الشيكولاتة

المقادير

- ✿ علبة قشدة (170 غرام)
- ✿ 4 ملاعق كاكاو بودرة
- ✿ 4 ملاعق سكر
- ✿ إصبع زبدة (113 غرام)

الطريقة

1. اخلط علبة القشدة مع أربع ملاعق كاكاو وأربع ملاعق سكر وباكيت زبدة صغير.

ترافيل الشوكولاتة الكرنشي

يمكن صنعها وتقديمها وتضيفها أو حتى وضعها في علب جميلة وتقديمها كهدية.

[المقادير]

- **170 غرام قشطة معلبة**
- **350 غرام شوكولاتة سوداء مفرومة ليسهل تذويبها**
- **100 غرام كيك شوكولاتة مفتت**
- **2 علبة كورن فليكس يكون على شكل طابات شوكولاتة (مثل نستلة ولون العلبة أصفر أو بوبينز) ويكون متوفر بعلب صغيرة تكفي وجبة فطور واحدة**
- **للتزيين نحتاج جوز الهند أو بودرة الشوكولاتة أو حتى نستطيع استعمال بندق مطحون**

[الطريقة]

1. **تذوب الشوكولاتة ثم تمزج مع القشطة ومن ثم الكيك المفتت وآخر شيء نضع الكورن فليكس حتى يظل مقرمش.**
2. **تبرد 1 ساعة ثم نعمل منها دوائر ونرشها بجوز الهند ونضعها في ورق البيتفور للتضيف وصحتين وعافية.**

ترايييفيل سرييع ولذيذ

المقادير

- كيك اسفنجي
- كريمة مخفوقة
- كريمة بودرة
- جبنة طرية (مثل جبن كيري أو فيلادلفيا أو غيرها)
- فواكه مشكلة
- كريم كرمل (محضر من العلب الجاهزة)

الطريقة

1. يصف الكيك الاسفنجي ثم يوضع عليه الكريم كراميل الجاهز والفواكه.
2. يوضع في الثلاجة إلى أن يبرد.
3. تجهز الكريمة بخفق جميع المواد (كريمة مخفوقة - كريمة بودرة والجبنة) وتوضع على الكيكة.
4. توضع في الثلاجة إلى وقت التقديم وبالهناء والشفاء.

تشيز التمر

المقادير

- كوب وربع بسكويت شاي مطحون
- إصبع زبدة (113 غرام)
- كوب تمر معجون
- نصف قالب زبدة (55 غرام)
- 2 بيضة
- فانيليا
- علبة حليب مركز محلى (397 غرام)
- 2 علبة قشطة (وزن العلبة 170 غرام)

الطريقة

1. يفرك البسكويت مع قالب الزبدة ثم يوضع في الصينية.
2. يوضع عليه التمر المعجون مع نصف قالب الزبدة.
3. يخلط البيض مع الغانيليا مع علبة الحليب المحلى المركز وعلبتين القشطة.
4. بعد ذالك تضاف خلطة البيض فوق طبقة التمر.
5. يغطي بالقصدير ويوضع في الفرن.
6. تترك النار مفتوحة من تحت 10 دقائق ثم من فوق 40 دقيقة.

تشيز اللبن البسيط

بسيطة مرة وحلوة مرة.

المقادير

- 1 زبدة (113غرام)
- كوب ونصف الكوب بسكويت الشاي
- كوب ونصف الكوب لبن رايب
- كوب حليب بودرة
- كوب سكر

الطريقة

1. يذاب الزبدة على النار.
2. توضع الزبدة على البسكويت ويعجن معاً ومن ثم يمد في الصينية.
3. توضع في الخلاط اللبن والسكر والحليب.
4. توضع في الفرن لمدة 20 دقيقة من تحت فقط.

تشيز كيك (كيكة الجبن الباردة - Cheese Cake)

يمكن استخدام كمية أكبر من الزبدة لفرك البسكويت ولكن أنا أفضلها هكذا لأنها أخف.

المقادير

مقادير طبقة البسكويت

- **2 علبة بسكويت شاي (وزن العلبة 150 غرام)**
- **55 غرام زبدة**

مقادير طبقة الجبنة

- **120 غرام جبنة طرية حلوة**
- **1 كوب حليب**
- **1 مغلف بودرة جيلو الليمون**
- **1 كوب ماء ساخن**
- **3 ملاعق طعام سكر**
- **1 ملعقة طعام ليمون**
- **مربى أو صوص كرز معلب أو محضر في البيت للتزين**

الطريقة

1. **لتحضير طبقة البسكويت: يطحن البسكويت ناعما ثم تذوب الزبدة وتفرك الزبدة مع البسكويت وترص جيدا في قالب التقيم، يفضل استخدام القالب الدائري الذي يفك من الجانب.**
2. **لتحضير طبقة الجبنة: يذوب الجيلو في كوب الماء ويضاف له الحليب والسكر وعصير الليمون ويوضعوا في الخلاط مع الجبنة ويضربوا حتى يختلطوا جيدا.**
3. **تدار خلطة الجبنة فوق طبقة البسكويت وتوضع في الثلاجة حتى تجمد، تقريبا 7 الى 8 ساعات.**
4. **يفك القالب ثم تزين الكيكة بالمربى أو الصوص.**

تشيز كيك بالشكولاتة

عبارة عن طبقات من الحلى

المقادير

- علبة ونصف يسكوت شاي (وزن العلبة 175 غرام)
- إصبع زبدة (100 غرام)
- علبة قشطة (170 غرام)
- 6 مكعبات جبنة طرية قليلة الملوحة (مثل بوك أو كيري أو 120 غرام فيلادلفيا)
- علبة كبيرة حليب مركز محلى (397 غرام)
- 1حليب طويل الأمد صغير (مثل السعودية أو أبو قوس أو غيره-200 مل)
- 2 كيس كريم كراميل
- 5 ملاعق كاكاو بودرة

الطريقة

الطبقة الأولى:

1. نفتت مقدار البسكوت ونفركه بالزبدة ونرصه في الصينية.

الطبقة الثانية:

2. نضع القشطة والجبنة وعلبة الحليب المركز المحلى في الخلاط ثم نقوم بصب الخليط على الطبقة الأولى ونضعها في الفرن لمده 20 دقيقة ثم يوضع في الثلاجة لتبرد.

الطبقة الثالثة:

3. نضع الحليب طويل الأمد و 2 كيس كراميل و 5 ملاعق الكاكاو على النار وندعه يغلي غلية واحدة فقط ويصب فوراً على الصنية حتى لا يتجمد ويوضع في الثلاجة نصف ساعة وبالهناء والشفاء.

تشيز كيك في الفرن

المقادير

- علبة جبن كريمة (مثل فيلادلفيا أو بوك أو كيري – 120 غرام)
- ثلاثة أرباع كوب سكر
- بيضتان
- كوب وربع الكوب كريمة الخفق
- علبة بسكوت قمح (400 غرام)
- ملعقتان ونصف زبدة
- فراولة للتزين

الطريقة

1. يخفق الجبن بالسكر ثم يضاف البيض والكريمة.
2. يطحن البسكوت ويخلط بالزبد ثم يرص في قاع القالب ويصب الخليط السابق عليه.
3. يدخل القالب في فرن بدرجة حرارة 160 مئوية لمدة 45دقيقة.
4. يترك في الثلاجة لمدة 24 ساعة.
5. يزين بقطع الفراولة.

تفاح بالتوفي (عجيبة)

المقادير

- 2 حبة تفاح
- 5 ملاعق قشطة
- 1/2 كوب سكر
- 4 ملاعق نشاء ذرة
- 3 ملاعق صغيرة سكر ناعم
- زبدة (كمية حسب الرغبة)
- 1 كوب حليب
- شرائح خوخ
- مكسرات محمصة مع كراميل للتزيين

الطريقة

1. يقطع التفاح إلي مكعبات متساوية ثم يقلى في الزبدة إلى أن يأخذ لوناً ذهبيا ثم يرفع التفاح في طبق.
2. يوضع السكر في الزبدة مع القشطة ويقلب إلى أن يعطينا مزيج متجانس ذو لون ذهبي (توفي).
3. تضاف قطع التفاح إلى التوفي وتوضع على نار هادئة.
4. في قدر آخر، نضع الحليب مع النشاء والسكر ونقلبه إلى أن يعطينا مزيج متماسك.
5. يوضع التفاح في طبق وتسكب عليه خلطة الحليب ويقدم مع المكسرات المحمصة مع الكراميل.
6. يزين بشرحات الخوخ.

تمر بالطحينة

مجرد تمر تغيرت طريقة تقديمه.

المقادير

- **تمر منزوع النوى محتفظ بشكله**
- **طحينة**
- **بسكويت مطحون**
- **فستق للزينة**

الطريقة

1. **يخلط البسكويت مع الطحينة ثم يحشى بالتمر ويزين بالفستق.**

التمرية

هذه الوصفة لاتأخذ منك سيدتي أي جهد وتأكل مع القهوة أو النسكافيه أو المشروبات الساخنة وأرجو من المولى عز وجل أن تنال طبختي إعجابك أنت وعائلتك. أعانك الله والسلام عليكم ورحمة الله.

المقادير

- ✿ 2 قالب زبدة رفيعة (القالب وزنه 113 غرام)
- ✿ 2 علبة بسكويت (مثل بسكويت ماري)
- ✿ 22 حبة تمرعجوة

الخلطة

- ✿ 2 علبة قشطة
- ✿ 1 ملعقة أكل قهوة سريعة الذوبان (نسكافيه)
- ✿ فنجان شاي صغير من الحليب المركز المحلى
- ✿ 1 ملعقة أكل سكر
- ✿ 3 مكعبات أو 60 غرام جبنة طرية (مثل كيري أو بوك)

الطريقة

1. يفتفت البسكويت ويطحن في آلة الطحن.
2. تسيح الزبدة في قدر على نار هادئة ثم يوضع البسكويت مع الزبدة ويقلب حتى يصبح لونه بني غامق.
3. يوضع البسكويت بعد ذلك في صينية فرن.
4. توضع حبات التمر فوق البسكويت وتنسق باليد.
5. توضع مقادير الخلطة كلها في الخلاط حتى تصبح سائلة وتوضع بعد ذلك فوق التمر.
6. توضع بعد ذلك في الفرن لمدة 10 دقائق لتصبح ساخنة أو توضع في الثلاجة إذا أردت وبالهناء والشفاء.

ملاحظات

1. التمر العجوة أي التمر الذي بدون نواة.
2. عدم وضع التمر قبل البسكويت.

التورتة الاسفنجية

المقادير

- 10 بيضات
- 16 ملعقة سكر
- 12 ملعقة دقيق
- 2 ملعقة صغيرة باكنج باودر

الطريقة

1. يضرب البيض بالمضرب حتي يصير خفيفا.
2. يخلط معه السكر والدقيق والباكنج باودر.
3. تمسح الصينيه بالسمن ثم تصب فيها جميع المقادير.
4. توضع في الفرن لمدة نصف ساعة.

تورتة ثلاجة

تورتة ثلاجة سريعة ولذيذة.

المقادير

- **3 باكو بسكويت سادة**
- **2 باكو كريم شانتيه**
- **4\1 قالب شيكولاتة مطبخ**
- **2 فنجان لبن (حليب)**
- **نصف ملعقة سمن**

الطريقة

1. **نخلط الكريم شانتيه مع 2 فنجان لبن بالمضرب الكهربائي لمدة ربع ساعة.**
2. **نذيب الشيكولاتة فى حمام مائى ونضيف ملعقة لبن ونصف ملعقة سمن.**
3. **نحضر صنية ونضع بها طبقة من البسكويت المبلل باللبن ثم طبقة من الكريم شانتيه ثم طبقة من الشيكولاتة وهكذا.**
4. **توضع فى الثلاجة لمدة نصف ساعة.**

تونـي

المقادير

- 2 كوب حليب بودرة
- كوب ماء
- 2 كوب جوز هند
- ملعقة أكل بيكنج بودر
- 3 بيضات
- قليل من فانيليا
- 3 أرباع كوب سكر مطحون

مقادير التوفي

- 3 فنجان قهوة سكر
- علبة واحدة قشطة

الطريقة

1. يحمس الحليب حتى يصبح لونه ذهبي مائل إلى البني.
2. يرفع من على النار ويوضع علية جوز هند ويوضع البيض والفانيليا وبيكنج بودر والماء والسكر في خلاط كهربائي.
3. يصب في صينية بعد دهنها بالزيت ورشها بالطحين.
4. يوضع في فرن هادئ الحرارة حتى ينضج بدون فتح الفرن.
5. يقلب في صينية التقديم ويوضع عليه التوفي.
6. طريقة تحضير التوفي: يوضع السكر في قدر على النار حتى يذوب ويبدأ يشقر، تضاف القشطة للسكر وتقلب معه بمضرب يدوي بقوة وبسرعة وعندما يصبح بني فاتح يرفع عن النار ويصفى ويستخدم.

الجبنية

الجبنية حلو خفيف وسريع التحضير.

المقادير

- **2 كوب طحين**
- **كوب جبن قليل الملوحة (240 جم)**
- **ملعقة صغيرة خميرة**
- **4/1 كوب ماء**
- **زيت للقلي**
- **مقدار من القطر**
- **فستق مطحون للتغطية**

الطريقة

1. **تخلط الخميرة مع الطحين ويعجن بالجبن جيداً حتى تتكون عجينة متماسكة.**
2. **توضع في مكان دافئ حتى يتضاعف حجمها .**
3. **تفرد العجينة بالشوبك حتى سمك قليل جداً ثم تقطع بقطاعة البسكوت.**
4. **تقلى في زيت غزير حتى تتحمر ثم توضع في الشيرة ثم تصفى.**
5. **يرش السطح بالفستق المطحون وبالهناء والعافية.**

جيز كيك

المقادير

- 15حبة بسكويت الشاي مطحون ناعم
- 3/4أصبع زبدة سايحة على النار (ما يعادل 80 غرام)
- 1 جلي ليمون مذوب في كأس ماء حار
- 8حبات مربعات جبن طري (ما يعادل 160 غرام - مثل كيري أو بوك)
- 1 كيس بودرة كريمة الخفق
- علبة قشطة (170 غرام)

للتزيين

- فراولة مقطعة أنصاف أو حشوة باي (فراولة أو كرز)

الطريقة

1. يضاف الزبدة السايحة إلى البسكويت المطحون ويوضع في طبق قاعه متحرك ويضغط باليد جيداً.
2. يوضع في الفريزر حتى يتماسك ويبرد.
3. تجهز الطبقة الثانية وهي خلط الجلي المذاب في الماء الحارمع القشطة وبودرة كريمة الخفق و 8 حبات الجبن في الخلاط.
4. تضاف الخلطة على طبقة البسكويت ويوضع في الفريزر مدة 10 دقائق.
5. يخرج من الفريزر ويفك من الطبق ويخرج منه ثم يوضع في طبق التقديم ويزين بالفراولة أو الحشوة الموجودة وبالهناء والعافية.

جيلو مع الأناناس

المقادير

- ✿ 2 علبة جيلو
- ✿ 2 كوب ماء
- ✿ 1 علبة قشدة
- ✿ مكعب جبنة طرية (جبنة كيري مثلا)
- ✿ بسكويت شاي
- ✿ علبة أناناس

الطريقة

1. يسخن كوب ماء. يذوب الجيلو في كوب الماء الساخن ثم يضاف للجيلو كوب الماء البارد.
2. يضرب الجيلو مع القشدة ومكعب الجبنة في الخلاط حتى يتجانس.
3. يصف طبقتين من البسكويت في صينية بايركس ويشرب البسكويت بماء الأناناس. يوضع الأناناس فوق البسكويت.
4. يوضع خليط الجيلو فوق الأناناس. يوضع البايركس في الثلاجة حتى موعد التقديم (ساعتين على الأقل).

حلا أم صالح

المقادير

- بسكويت شاي (بكيت كبير)
- 1 إصبع زبدة
- 8 مكعبات (160 غرام) جبنة طرية
- 1 علبة كبيرة (397غرام) حليب مركز محلى كامل الدسم
- بيضتان
- قليل من الفانيليا
- ملعقة صغيرة بيكنج بودر
- ربع كوب زيت نباتي

الطريقة

1. نشعل الفرن على درجة 150 س (300 ف) درجه مئوية.
2. نحضر صينية ونذوب إصبع الزبدة بها على نار هادئة.
3. نقوم بتكسير البسكويت إلى أرباع (الحبة الواحدة 4 أقسام).
4. نرفع الصينية من النار ونضع البسكويت مع الزبدة ونقلبهما معا. نترك الصينية قليلا.
5. نقوم بخلط جميع المقادير المتبقية بخلاط الكيك ونصبه فوق البسكويت ونضعه في الفرن.
6. نختبر نضجها مثل الكيك، ندخل السكين فيها فإذا خرجت السكين نظيفة تكون قد نضجت.
7. يحمر الوجه قليلا ليصبح لونه ذهبيا وبالهناء والشفاء.

حلا الجالكسي

حلا لذيذ جداً وسهل التحضير.

المقادير

- **4 قوالب شوكلاتة سادة (مثل جالكسي أو أولكر)**
- **1 قشطة**
- **1\2 إصبع زبدة صغير (55 غرام)**
- **2 مغلف بودرة كريمة الخفق**
- **كيك سويس رول بالفانيليا**
- **حليب مركز محلى للتزيين (حسب الرغبة)**

الطريقة

1. **يقطع السويس رول حلقات ويرص في صينية بايركس.**
2. **على نار هادئة نضع قدر صغير ونضع فيه الزبدة إلى أن تذوب ثم نضع قوالب الشوكلاتة ويحرك حتى يمتزج بالزبدة ثم نضع القشطة وبودرة كريمة الخفق.**
3. **تحرك جيداً إلى أن يتجانس الخليط ثم تسكب على الكيك.**
4. **توضع في الفريزر حتى تتماسك الطبقة ثم تزين بالحليب المركز المحلى.**
5. **وتقدم باردة.**

حلا الزبادي

حلا لذيذ وسهل جدا بالزبادي.

المقادير

- **1 بسكويت شاي مطحون (200 غرام)**
- **علبة زبادي (200 غرام)**
- **بيضة**
- **فنجان قهوة من الحليب بودرة**
- **ملعقة حليب سائل**
- **2 ملعقة زيت**
- **فنجان ونصف قهوة من السكر**

الطريقة

يخلط في الخلاط:

1. **الزبادي والبيضة والحليب البودرة والسكر.**
2. **يؤخذ البسكويت المطحون ويفرك بالزيت والحليب السائل ويمدد في الصينية بسمك نصف سم ثم يوضع عليه الخليط السائل السابق.**
3. **يوضع في الفرن، فقط تشعل النار من الأعلى حتى يغلظ القوام ويحمر السطح وبالهناء والشفاء.**

حلا تراب الملكة

المقادير

- 4 فنجان سكر
- 2 كوب ماء
- ملعقه صغيره فانيليا
- 4 بيضات
- 3 ملاعق دقيق
- 10 ملاعق حليب بودرة

الطريقة

1. توضع جميع المقادير بالخلاط.
2. يسيح اصبع زبدة على النار ثم يوضع عليه الخليط السابق ويحرك الجميع معا على النار حتى يثخن ويصبح كالمهلبية، يصب الخليط في صينية ثم يصف فوقه بسكويت شاي بعد غمسه في الحليب.
3. يوضع على الوجه خليط مكون من:(2 قشطه+2 ملعقة بودرة كاكاو+2 ملعقة سكر)،توضع في الثلاجه حتى تبرد.

حلا سريع (حلا الشعيرية الباكستانية)

حلا لذيذ سريع جربوه ولن تندموا.

المقادير

- مغلفان شعيرية باكستانية
- علبتان كبيرتان حليب مركز محلى (وزن العلبة 397 غرام)

الطريقة

1. نكسر الشعيرية شبه صغيرة.
2. نضع الشعيرية على صينية واسعة ونشعل النارتحتها مع التحريك حتى يصبح لونها أغمق قليلاً ونطفىء النار.
3. نصب فوق الشعيرية الحليب المركزمع التحريك بملعقة خشب إلى أن يصبح مثل العجينة المتماسكة.
4. نرتدي قفازين بلاستكين ونكور الشعيرية إلى دوائرإلى أن تنتهى الكمية ثم يقدم مع القهوة.
5. يجب تكويرها دافئة أفضل كي لايجمد الحليب وتصبح قاسية قليلاً وبصحة وعافية.

ملاحظة: يمكن كبسها في الصينية وتقطعيها مربعات.

حلا طبقات الكيك

المقادير

- علبة قشطة
- ست مكعبات جبنة طرية (120 غرام)
- 4 أكياس بودرة كريمة الخفق
- 7 كيك جاهز
- 2 كيس بودرة الجلي
- ملعقتان من جبنة طرية بيضاء مالحة (مثل جبنة البقرات الثلاثة)

الطريقة

1. نخلط المقادير جميعا في الخلاط ما عدى الكيك والجلي.
2. يعمل كيس الجلي حسب الارشادات الموجودة على العلبة ويوضع في الثلاجة ليبرد قليلاً.
3. يعمل الكيس الثاني من الجلي ويوضع مع الخلطة الأولى.
4. نأتي بصينية تيفال ونضع طبقة من الكيك وقليل من الخلطة فوقها، ونكرر نفس الطريقة مرتين ثم نضعها في الثلاجة حتى تبرد تماماً ثم نضع الجلي البارد فوقها.

حلا قهوة لذيذ جدا

المقادير

- كوب حليب بودرة محمر
- كوب جوز هند
- كوب سكر
- 3 بيضات
- نصف كوب ماء
- نصف كوب زيت
- 1 ملعقة فانيلا
- 1 ملعقة بكنج باودر
- 1 ملعقة نسكافيه

لوجه الحلا

- قشطة
- كوب ونصف سكر
- ملعقة نسكافيه

الطريقة

1. نخلط جميع مقادير الحلا معا ثم يفرد في بايركس مدهون بزيت ومرشوش بقليل من الدقيق، ويدخل فرن حرارته مرتفعة (200 س أو 400 ف).
2. إذا شاهدنا انتفاخ فى الحلا تخفض درجة الحرارة ل 120 س (250 ف) مثلا.
3. بعدما ينضج يخرج من الفرن.

لتحضير خلطة وجه الحلا:

4. نضع السكر في طاوة (مقلاة عميقة) حتى تذوب ثم نضيف القشطة ونحرك بسرعة ثم نضيف ملعقة نسكافية ونحرك تم نصب الخلطة على وجه الحلا ويترك ليبرد ثم يدخل الثلاجة ليتماسك.

حلاوة البسكويت المالح

هذه الوصفة غنية بالسعرات الحرارية وهي مفيدة للأطفال والكبار وهي لذيذة.

المقادير

- **3 أو 4 قطع بسكويت مالح**
- **نصف علبة حليب مركز محلى (وزن العلبة 397 غرام)**
- **كوب سمسم (كوب جبن صغير)**
- **زبدة صغيرة أو ملعقة صغيرة زبدة**

الطريقة

1. **تسخن الزبدة قليلا ثم يضاف إليها السمسم ويحمر قليلا ثم يرفع من على النار ويوضع السمسم في صحن كبير.**
2. **يكسر البسكويت وينعم ويضاف إلى السمسم.**
3. **يضاف الحليب إلى المقادير ويخلط الجميع مع بعض جيدا ثم يوضع الخليط في ورق المنيوم على شكل اسطواني ويلف ويثبت جيدا بين الطرفين بواسطة الضغط عليه جيدا باليدين.**
4. **يوضع في الثلاجة حتى يجمد ثم يخرج من الثلاجة ويقطع على شكل دوائر مغطاة بورق المنيوم ثم تنزع ورق المنيوم عن الدوائر وتقدم باردة.**

حلاوة الشعيرية

المقادير

- 2 كوب شعيرية
- نصف كوب سمن
- 1 كوب سكر
- ربع كوب فستق
- ربع كوب لوز
- ربع كوب كاجو
- 2 ملعقة ماء الورد
- ملعقة هيل
- نصف ملعقة زعفران
- كوب ماء

الطريقة

1. يوضع السمن والسكر على النار حتى يذوب السكر ويحمر.
2. تضاف الشعيرية على الخليط وتقلب على النار لمدة دقيقة.
3. يضاف إليها الماء، الزعفران، الهيل وماء الورد.
4. تقلب على النار حتى تنضج الشعيرية وتنشف من الماء.
5. تضاف إليها المكسرات..وتقدم.

الحلبة

المقادير

- 2/1 1 كوب ونصف الكوب سميد
- 2/1 1 كوب ونصف الكوب طحين
- 4/3 كوب زيت زيتون
- 4/1 كوب زيت ذرة
- 2 ملعقة طعام حلبة حب
- 2/1 1 كوب ونصف الكوب ماء
- 2 ملعقة سكر
- 3 ملعقة شاي بيكينج باودر

الطريقة

1. يحمي الفرن على درجة 350 ف (180 س) ويرفع الشبك للطبقة الوسطى داخل الفرن.
2. تغسل الحلبة وتنقع في الماء من الليل ثم تسلق صباحا على نار هادئة في نفس ماء النقع حتى تتفتح.
3. يذوب السكر في 3/2 كوب من ماء سلق الحلبة ويترك ليبرد.
4. تخلط النواشف معا ويضاف لها الزيت وماء الحلبة و 3/1 كوب من حبوب الحلبة المسلوقة.
5. تدهن صينية بقليل من الزيت والطحين ثم يمد الخليط في الصينية ويقطع بالسكين الى مكعبات وتزين كل قطعة بنصف حبة لوز.
6. تشوى في الفرن حتى تميل أطراف الصينية للون الذهبي البني ويصبح لون الوجه ذهبيا، تقريبا لمدة 25 دقيقة.
7. بينما تخبز الحلبة يعمل القطر ويصب فوف صينية الحلبة فور اخراجها من الفرن.

الحلبة الرائعة

المقادير

- ✿ 2 كوب سميد
- ✿ 2 كوب دقيق
- ✿ نصف ملعقة خميرة
- ✿ نصف ملعقة بيكنج باودر
- ✿ 1/4 كوب حلبة حب
- ✿ كوب زيت

الشيرة

- ✿ 2 ونصف كوب ماء
- ✿ 2 كوب سكر
- ✿ نصف ليمونة

الطريقة

1. نحضر الشيرة بوضع الماء والسكر ونصف الليمونة في قدر على النار ونحركها ثم نتركها تغلي قليلاً.
2. نغلي قدر فنجان قهوة صغير حلبة في حوالي كوب وربع ماء لمدة ربع ساعة.
3. نضيف جميع المقادير بالإضافة إلى الحلبة الحب المغلية مع كوب من ماء الحلبة ونخلطهم.
4. نضعهم في صينية مدهونة بالزيت ونقطعها إلى مربعات ونتركها تخمر لمدة ساعة.
5. ندخلها الفرن في درجة حرارة 180 س (350ف) حتى تحمر ونضيف عليها الشيرة وهي ساخنة.

حلو البيبسي العربي

المقادير

- 2 كيك جاهز
- 8 مكعبات جبن طري (مثل جبنة كيري أو بوك)
- 1 قيمر (قشطة)
- 1 كوب حليب سائل
- 3 أكياس بودرة الكريمة المخفوقة
- 2 علبة بيبسي عربي
- 2 كيس عسل الكريم كرامل
- 3 أكياس بودرة الكريم كرامل

الطريقة

1. نصفُ الكيك في البايركس.
2. نأخذ المقادير وهي الجبن والحليب والقيمر وبودرة الكريمة ونخلطهم معا ثم نضعهم فوق الكيك ونضعه في الفريزر حتى يتجمد.
3. نخلط باقي المقادير وهي علب البيبسي مع عسل الكريم كرامل مع بودرة كريم كرامل ونصبه فوق الخلطة المتجمدة ونضع الحلو في الثلاجة.

حلو التحرير على طريقتي

سهلة جداً ولذيذة. ملاحظة : يجب أن يكون قوام الخلطة ثقيلا نوعا ما.

المقادير

- **علبة جبن طري غير مالح (مثل فيلادلفيا أو بوك أو كيري 200 جرام)**
- **2 علبة قيمر وزن العلبة 250 جرام (أي 500 جرام أو أقل ولا يزيد عليه من القشطة)**
- **1 ونصف كوب حليب سائل بارد**
- **نصف كوب حليب ساخن**
- **2 كيس جلاتين أو 2 ملعقة كبيرة جلاتين**
- **1 كوب سكر**
- **2 أو 2 ونصف كوب كبير من بسكوت دايجستف مطحون**
- **كيك جاهز علبتين (مثل السنبلة أو سارالي أو أي كيك بارد متوفر)**
- **كاكاو هش (مثل فليك أو جالكسي) للتزيين**

الطريقة

1. **تقطع الكيك البارد ونرصه في صينية البايركس.**
2. **في خلاط الكيك نضع القيمر والجبن والسكر.**
3. **يضاف الحليب البارد على الخليط على النار.**
4. **يوضع الحليب السائل الساخن ويذاب فيه الجلاتين.**
5. **يضاف الحليب والجلاتين إلى الخليط (المصفاة - بالمشخال - يصفى ثم يضاف إلى الخليط)**
6. **تغلق الخلاط الكهربائي.**
7. **نضيف البسكوت دايجستف مطحون إلى الخليط ويخلط بالملعقة الآن وليس بالخلاط الكهربائي.**
8. **صب في البايركس على الكيك الجاهز.**
9. **يزين بالبسكوت المطحون أو الفليك المفتت أو صلصة ككاو سائل أو فتات ككاو أو كور ككاو أو أي شيء آخر حسب الرغبة.**
10. **يدخل الثلاجة فقط وليس الفريزر.**
11. **يقطع إلى مربعات وبالهناء والعافية.**

الحلو السريع

المقادير

- 2 علبة كيك ماربل أو متعدد الأهداف أو الفانيليا
- 20 قطعة بسكويت (مثل بسكوت ماري أو بيتي بور)
- 1 علبة قيمر (قشطة)
- 1 كوب حليب سائل (4/1 لتر)
- 6 قطع (120 غرام) جبن طري (مثل جبنة كيري أو بوك)
- صلصة الشوكلاتة للتزين
- سكر حسب الرغبة

الطريقة

1. يقطع الكيك ويصف بقالب البايركس.
2. يطحن البسكويت بالخلاط ومعه القيمر والحليب وقطع الجبن والسكر. يخلط جيدا بالخلاط حتى يصبح الخليط متماسكا قليلا.
3. يصب الخليط فوق الكيك ويزين بالصلصة.(ممكن استبدال الصلصة بنثر قليل من الشوكلاتة الهشة على السطح).

حلو السنبون (بخبز الصمون)

المقادير

- ✿ صمون هوت دوق صغير أو أي صمون صغير الحجم (يكفي لصينية البايركس متوسطة الحجم)
- ✿ دارسين ناعم (الكمية حسب الرغبة)
- ✿ حليب سائل (يفضل كامل الدسم)
- ✿ 1حليب مركز ومحلى، الحجم الكبير (397 غرام)
- ✿ 2 قيمر(قشطة) تقريبا 250 مل للواحد
- ✿ 6 حبات جبن طري غير مالح (مثل كيري أو بوك – 20 غرام للحبة)
- ✿ جوز مجروش
- ✿ مقادير التوفي
- ✿ نصف كوب سكر
- ✿ ثلث إصبع زبدة (أو 37 غرام)
- ✿ 1 قيمر(قشطة)

الطريقة

1. يقطع الصمون بالعرض وتغمس الطبقة السفلية فقط بالحليب ويصف في البايركس ويرش عليه قليل من الدارسين.
2. في خلاط العصير يوضع الجبن والقيمر(القشطة) والحليب المحلى حتى يتجانس الخليط.
3. يصب نصف مقدار الخليط على الصمون المصفوف بالبايركس.
4. يرش عليه كمية من الجوز الجروش.
5. تصف عليه الطبقة الثانية من الصمون دون غمسها بالحليب ويسكب عليه نصف الكمية المتبقية من الخليط.
6. يوضع البايركس في الطبقة الوسطى من الفرن الذي قد تم اشعاله من قبل (الشعلة العليا والسفلى) لمدة 10 دقائق أو حتى تتحمر الطبقة العليا.
7. يرفع البايركس من الفرن ويصب عليه باقي الخليط.
8. يسكب عليه التوفي (الكمية المرغوب فيها) ويرش بالجوز ويوضع بالسخان لحين التقديم وبالهناء.
9. لعمل التوفي: يوضع السكر في القدر على نار متوسطة حتى يذوب ويصبح لونه بني.
10. تسيح الزبدة وتضاف إلى السكر وتخلط جيداً مع السكر.
11. يوضع القيمر(القشطة) على الخليط ويحرك.

ملاحظة: يجب أن تكون القشطة دافئة أثناء وضعها على الخليط (أن تكون نفس حرارة المكان الذي نعمل فيه).

حلو الشعرية الباكستانية

المقادير

- 1كيس شعرية باكستانية (شعرية رفيعة جدا موجودة بالجمعيات- 200 غرام)
- 1 قيمر (قشطة – 170 غرام)
- 2 كوب حليب سائل
- 2 كوب سميد
- 1 كوب جوز الهند
- 2 ملعقة كبيرة سكر
- 2 ملعقة متوسطة باكينج بودر
- 1/4 كوب زيت ذرة

الشيرة

- 2 كوب سكر
- 1 كوب ماء
- بضع نقاط ليمون

الطريقة

1. نحضر ماعون عميق جدا ونضع كل المقادير ويخلط بخلاط الكيك ماعدا الشعرية.
2. نطحن الشعرية قليلا ونضعه فوق المقادير السابقة ويخلط جيدا.
3. نحضر ماعون مستطيلي الشكل ويدهن به قليل من الزيت ونضع به (نصب) خليط الشعرية.
4. يوضع في فرن درجة حرارته 150 درجة مؤوية.
5. عند الانتهاء يصب فوق الخليط وهو حار قليل من الشيرة (قطرة) ويزين حسب الرغبة ببعض من المكسرات وبالصحة والعافية.

حلو الشوكولاة

المقادير

- 5 باكو بسكويت سادة
- 1 عبوة حليب محلى مركز
- كاكاو بودرة
- 1 علبة كريمة
- 2 علبة قيمر (قشطة)
- 4 حبات شوكولاتة فليك مبشور
- ماء ساخن مذوب فيه كاكاو

الطريقة

1. نخفق الكريمة جيدا إلى أن تتقل ثم نضيف القيمر والحليب المركز ونضيف كاكاو بودرة حسب الرغبة(تقريبا 3 ملاعق أكل كبيرة) ونضربها إلى أن تصبح مخفوقة جميعا مع بعض (انتهت هذه الخلطة).
2. نحضر البسكويت السادة ونبلل البسكويت بالماء الساخن المذوب فيه الكاكو ونضع في صينية طبقة بسكويت وطبقة من الخلطة التي عملت ثم طبقة بسكويت وطبقة خلطة إلى أن تكتمل الصينية ونضعها في الثلاجة (يفضل أن توضع بالثلاجة مدة يوم كامل حتى تجمد مع بعضها البعض).
3. عند تقديمها نضع على وجهها الفليك المبشور وصحتين وعافية.

حلو الفليك

المقادير

- 2 بسكويت ماري حجم كبير
- كوب حليب ساخن
- 2 علبة قشطة (قيمر)
- ملعقة كبيرة بودرة كاكاو (مسحوق شراب الشوكلاتة)
- 2 أصابع شوكلاتة هشة (مثل الفليك أو الجلكسي)

الطريقة

1. نسخن الحليب للغليان.
2. نرص في صينية مربعة البسكويت بطريقة مرتبة ثم نسكب الحليب على اليسكويت ونتركه حتى يتشرب البسكويت بالحليب.
3. في هذه الأثناء في وعاء نضع القشطة وملعقة الكاكاو ونخلط ثم يصب الخليط على البسكويت وترتب بظهر الملعقة حتى تغطيها كاملة.
4. نحضر أصابع الفليك ونبرشها على الوجه وتوضع في الثلاجة لتبرد ومن ثم تقدم.

حلو الكتكات

حلو الكتكات لذيذ جدا وسهل جدا وسريع جدا جدا، أتمنى أن تجربوها لأنها راح تعجبكم وأنا واثقة من كلامي.

المقادير

- **3 بسكوت هش مغطى بالشوكلاتة البيضاء (مثل الكتكات الأبيض الحجم الكبير (شونكي – 60 غرام الواحدة))**
- **3 علب قيمر**
- **4 أكياس بودرة كريما الخفق**
- **قليل من الكريما يعني ربع كوب أو ربع ليتر كريما**
- **شوكولاتة بودرة**
- **بسكوت شاي، البسكوت العادي عدد 4 علب تقريبا 40 بسكوتة**
- **حليب حار للبسكوت+ ملعقة وسط نسكافيه**

الطريقة

1. **يشرب البسكوت بالحليب مع النسكافيه حتى يصبح لين.**
2. **يصف في طبق مستطيل طبقتين من البسكوت المشرب بالحليب والنسكافيه.**
3. **يوضع بالخلاط المقادير التالية: الكتكات + القيمر + الكريما + الدريم ويب ويخلط بالخلاط (خلاط العصير) ثم يوضع فوق البسكوت قليل من الخليط (ربع الكمية فقط).**
4. **يوضع فوق باقي كمية الخليط 3 ملاعق كبيرة كاكاو بودرة ويخلط بالخلاط مرة اخرى.**
5. **يسكب بالكامل على الأكلة.**

للتزيين:

6. **يزين بالفستق المطحون أو الفليك.**

ملاحظة:

1. **أنا عن نفسي أزين نصف الكمية بالفستق ونصف الطبق بالفليك.**
2. **توضع بالثلاجة حتى تجمد ثم تقطع قطع صغيرة للتقديم مربعات وتصف في طبق التقديم.**
3. **يفضل عملها قبل أكلها ب 4 إلى 6 ساعات حتى تجمد جيدا، وبالعافية.**

حلو الكرواسون بالقرفة (الدارسين) والكاكاو

طريقة عمل حلو سريع ولذيذ جداً!

المقادير

- 8 قطع كرواسون محشو بالشوكولاتة
- 4 أصابع من بشارة الكاكاو (مثل فليك أو جالكسي أو غيره)
- 1علبة كريمة
- 2 حليب محلى ومركز الحجم الصغير
- 8 قطع جبن كريمة (مثل جبن كيري أو بوك أو فيلادلفيا – 160 غرام)
- قليل من القرفة المطحونة (الدارسين)

الطريقة

1. نقطع قطعة الكرواسون إلى 3 قطع ويصف في ماعون بايركس.
2. يأخذ اثنان من كاكاو الفليك (بشارة الكاكاو) ويفتت على الكرواسون المصفف بالبايركس ثم يرش قليل من الدارسين (القرفة).
3. يخلط الجبن + الكريمة + حليب المركز بالخلاط حتى يصبح متجانس ثم يصب على الخلطة.
4. يأخذ اثنان من كاكاو الفليك(بشارة الكاكاو) المتبقيان ويفتت للمرة الثانية فوق الخليط ثم نرش مرة ثانية قليل من الدارسين (القرفة).
5. يغطى البايركس بورق الألمنيوم ويوضع بالفرن بدرجة حرارة متوسطة لمدة 10 دقائق، وتأكل حارة. وبالهناء والشفاء.

حلو اللقيمات

المقادير

- 1 ملعقة خميرة
- 1/2 ملعقة سكر
- 1/2و 1 كوب طحين أبيض
- 1 كوب طحين خميرة (طحين مخمر)
- 1 روب (زبادي – 180 غرام)
- 1 ملعقة صغيرة هيل وأخرى زعفران
- 1 بطاطس صغيرة

الطريقة

1. نحضر القدر متوسط الحجم ونضع به مقادير طحين الخباز والعادي.
2. نخلط السكر والخميرة في كوب به ماء دافئ ويترك لمدة 5 دقائق ثم يصب في قدر الطحين مع الخلط المستمر.
3. يسكب الروب مع الخلط المستمر دون توقف وبعدها يوضع الهيل والزعفران.
4. يغطى القدر جيدا ويوضع في مكان دافئ جدا لمدة 4 ساعات ونصف.
5. في هذا الوقت نضع البطاطس في قدر صغير به ماء ويسلق ثم يقشر ويطحن ويترك على جنب.
6. بعد مرور مدة الخليط نضع البطاطس المهروسة فوق الخليط.
7. نحضر مقلاة كبيرة وعميقة ويوضع بها زيت الطهي بمقدار نصف المقلاة على نار هادئة.
8. نصب بملعقة كمية قليلة من خليط اللقيمات إلى أن تحمر وتكون لونها ذهبي.
9. بعد الانتهاء من القلي ترش اللقيمات بمقدار كبير من الشيرة وبالعافية.

حلو الموس بالكوكيز

سريعة التحضير وتحتاج إلى تبريد.

المقادير

- **2 مغلف بودرة كريمة الخفق**
- **2 مغلف كريم كراميل الكاكاو**
- **2 علبة حليب الكاكاو (2 كوب)**
- **1 علبة باوند كيك الكاكاو**
- **1 علبة كوكيز**

الطريقة

1. **توضع بودرة كريمة الخفق والكراميل والحليب في الخلاط.**
2. **في نفس الوقت يوضع الكيك في طبق التقديم بعد تقطيعه إلى مربعات صغيرة و يكسير الكوكيز معه.**
3. **يسكب عليه الخليط السابق دون أن يسوى السطح.**
4. **يوضع بالبراد إلى وقت التقديم و يزين حسب الرغبة.**

حلو بيض عيون

المقادير

- بسكويت شاهي مستديرالشكل
- 8 مكعبات جبن طري غير مالح (وزن القطعة 20 غرام مثل البوك أو كيري أو غيره)
- علبة حليب مركز محلى (397 غرام)
- علبة كريم كرميل
- علبة قشطة واحدة (170 غرام)

الطريقة

1. نضع البسكويت في ورق التزين ونضعة على جانب.
2. نضع في الخلاط جبن طري والحليب المركز ونخلطة جيداً لمدة 2 دقيقة.
3. بعد ذلك نصبه فوق البسكوت ثم ندخلة الفرن حتى يتماسك.
4. بعد خروجها من الفرن نضعها تبردعلى جانب.
5. نخلط بودرة كريم كرميل فقط بدون العسل مع القشطة ونضربها جيداً في الخلاط.
6. بعد ذلك نصبها على السابق بحيث نضع مقدار ملعقة صغيرة على الطبق مثل صفار البيض.

حلو عصير التوت المركز

هذا الطبق لذيذ ورائع في أيام الصيف الحارة.

المقادير

- **بكيت بسكويت شاي**
- **2/1 كوب حليب سائل**
- **2 علبة قشطة (وزن العلبة 170 غم)**
- **2 مغلف بودرة مزيج الكريم المخفوق**
- **75 غرام جبنة طرية غير مالحة**
- **2/1 كوب عصير توت مركز**
- **2/1 كوب ماء**
- **2 مغلف كريم كرميل**

الطريقة

1. **ترص طبقتين من البسكويت في صينية بايركس مستطيلة وتشرب بالحليب.**
2. **في الخلاط تخلط القشطة و بودرة مزيج الكريم والجبنة الطرية ثم تصب على طبقة البسكويت ثم توضع في الثلاجة الى أن تبرد وتتماسك.**
3. **في طنجرة صغيرة يوضع نصف كوب من عصير التوت المركز و½ كوب من الماء ومغلفين من الكريم كرميل ثم توضع على النار وتحرك الى أن تقارب الغليان ثم تترك لتبرد قليلا قبل أن تصب في نفس الصينية.**
4. **توضع في الفريزر لمدة ساعة ثم تقدم.**

حلو للقهوة

سريعة ولذيذة.

المقادير

- 1كوب طحين
- 1علبة قيمر
- جبن مثلث
- سكر ناعم (مطحون)

الطريقة

1. يخلط الطحين والقيمرجيداً في إناء عميق حتى تتكون عجينة مرنة (الخلط يدوياً).
2. نأخذ قطعة صغيرة ونكورها باليد ثم نفردها بشكل الدائرة كما القطايف.
3. نحشيها بالقليل من الجبنة ونغلقها بشكل نصف دائري.
4. ونكرر حتى يصبح لدينا قطع نصف دائرية صغيرة.
5. نقلى القطع بزيت عميق.
6. تغطى بالسكر من جميع الجوانب وبالهناء، أرجو أن تنال إعجابكم.

حلوة جزائرية مقرود البيض

المقادير

- ✿ 2 كيلوغرام سميد محمص Grillé
- ✿ 9 حبات بيض
- ✿ 2 خميرة كيمياوية levure
- ✿ 2 فانيلية Vanille
- ✿ 500 غرام سكر
- ✿ 2 كوب زيت
- ✿ 200 غرام فول سوداني مقشر ومطحون
- ✿ قشرة الليمون مفرومة Zeste de citron
- ✿ عسل أو شيرة ثقيلة
- ✿ ماء الزهر Eau de fleur

الطريقة

1. يمزج البيض مع الفانيليا والزيت والليمون جيدا.
2. يضاف لهذا الخليط السكر مع السميد والخميرة والفول السوداني ويمزجوا جيدا.
3. يأخذ كمية من هدا المزيج ويشكل على حسب قطعة طويلة ولتسهيل ذلك تبلل اليد بالماء الزهر تم تقطع العجينة على شكل رباعي متل شكل البقلاوة وهكذا كل مرة حتى ينفذ المزيج.
4. يوضع زيت فى مقلاة وعندما يسخن تقلى ثم تعسل.

حلوى

تعتبر من الوجبات السريعة.

المقادير

- ✿ بيض حسب الحاجة
- ✿ دبس
- ✿ سمن

الطريقة

1. نضع المقلاة علي الفرن حتى تسخن.
2. نسكب السمن في المقلاة.
3. نضع الدبس، ثم نكسر البيض عليه ونتك يستوي وبذلك نحصل على وجبة لذيذة.

حلوى التمر

المقادير

- ملعقتان زبدة
- ملعقتان اكل سكر ناعم
- كوبان تمر منزوع النوى
- نصف كوب حليب نستلة مركز ومحلى
- كوب مكسرات مشكلة (جوز، جوز هند، فستق حلبي) مفرومة خشن
- كوب بسكويت شاي مطحون ناعم

الطريقة

1. تسيح ملعقتان زبده على النارثم تضاف ملعقتان اكل سكر ناعم وتحرك.
2. يضاف كوبان تمر منزوع النوى مع نصف كوب حليب نستله مركز ومحلى ويحرك لمدة 5 دقائق على نار متوسطه.
3. يرفع عن النار ويضاف كوب مكسرات مشكله (جوز، جوز هند، فستق حلبي) مفرومه خشن وكوب بسكويت شاي مطحون ناعم وتحرك جيدا.
4. ترش ورقة قصدير بالبسكويت المطحون ويصب فوقها الخليط ويلف على هيئة اسطوانة وتوضع في الثلاجه وتترك لتبرد ثم تقطع حلقات وتقدم.

حلوى الجوز

المقادير

- 4 كوب أو 500 غرام جوز مهروس
- 3/4 كوب أو 125 غرام سكر صقيل
- 5 بياض البيض
- شكلاتة سوداء (للتزيين)

الطريقة

1. يضرب بياض البيض جيدا بالخلاط الكهربائي مع إضافة السكر شيئا فشيئا.
2. يضاف الجوز المهروس للخليط.
3. يؤخد قليل من العجين بأطراف الأصابع ويوضع في صينية مدهونة بالزبدة حتى تنتهي الكمية.
4. يطبخ في فرن حرارته عالية (200 س أو 400 ف) مدة 15 دقيقة. في الأخير يزين بالشكلاتة المذابة.

حلى البسكوت بالنسكافه

المقادير

- 2 علبتين (كيسين) بودرة كريمة الخفق
- 2 علبتين قشطة (وزن العلبة 170 غرام)
- 1 ملعقة طعام قهوة سريعة الذوبان (نسكافه)
- 1 كوب ماء
- 1 ملعقة طعام قهوة سريعة الذوبان (نسكافه)
- 2 بكتين بسكوت فرنسي أو بسكوت الشاي
- 1 علبة الحليب المركز المحلى (397 غرام)

الطريقة

أولاَ لعمل الكريمة:

1. تخلط القشطة + بودرة كريمة الخفق + ملعقة النسكافه + الحليب المركز في الخلاط الكهربائي.
2. نخلط كأس الماء مع ملعقة النسكافه في صحن ونقوم بغمس حبات البسكوت في الماء مع النسكافه ونضعها في الصينية التي سيقدم بها الحلى إلى أن نعمل ثلاث طبقات أو أربعه بالكتير.
3. ثم يسكب الخليط أو الكريمة فوقها ويرش على وجهها القليل من بودرة النسكافه ثم تدخل إلى الثلاجة إلى أن تتماسك وتقدم باردة.

حلى البسكويت بالجبنة الطرية

المقادير

- بسكويت
- زبدة
- 4 إلى 5 ملاعق قشطة
- 3 مكعبات جبنة طرية غير مالحة (مثل جبنة كيري)
- 1 2/1 فنجان سكر
- 2 بيض

الطريقة

1. يصف طبقتين بسكويت بالصينية.
2. تدهن زبدة سايحة بالملعقة على كل حبة بسكويت.
3. توضع باقي المقادير في الخلاط ثم تصب فوق البسكويت وتوضع في الفرن ثم تقطع وتقدم وبالهناء والعافية.

حلى التوست بالفستق

المقادير

- 1 كوب توست مطحون
- نصف كوب سكر
- ملعقتين زبدة
- 3 بيضات
- علبة حليب مركز
- 3 حبات شوكلاتة حجم كبير (وزن الحبة 80 غرام)
- 1 كوب فستق مطحون

الطريقة

1. نضع التوست فى الخلاط ونضع عليه الفستق والسكر ونضع عليه الزبدة.
2. تخفق البيضات وحدها لمدة عشر دقائق فى الخلاط.
3. تخلط المقادير رقم 1_2 مع بعض.
4. نعمل حمام مائي للشوكلاتة حتى تذوب ثم نضع فوقها الحليب المركز ويخلط جيدا.
5. نضع خلطة التوست المطحون فى صينية ونفردها وتدخل الفرن لدقائق ثم تخرج من الفرن ويوضع عليها الشوكلاتة.
6. توضع فى الثلاجة وبالعافية.

حلى التويكس

حلى خيالي ويحبوه الصغار والكبار وسريع التحضير.

المقادير

- **بسكوت شاي**
- **2 كيك سويس رول حجم كبير بالكاكاو**
- **3 أصابع بسكويت شوكلاتة بالكراميل (مثل تويكس أو غيره)**
- **1 قشطة**
- **1مغلف بودرة كريم كراميل**
- **2مغلف بودرة كريمة الخفق**
- **2/1 كوب ماء بارد**
- **2/1 كوب حليب بودرة**
- **شوكلاتة هشة (مثل فليك أو جالكسي الهشة أو غيره)**

الطريقة

1. **نغمس البسكويت في الحليب ثم نرص طبقة البسكويت في طبق التقديم.**
2. **في الخلاط الكهربائي نضع القشطة والتويكس والكريم كراميل.**
3. **تخلط إلى أن يتجانس الخليط ثم تصب فوق البسكويت.**
4. **نقطع السويس رول إلى حلقات وترص على البسكويت.**
5. **في الخفاق الكهربائي نضع بودرة كريمة الخفق وبودرة الحليب والماء البارد وتخفق جيداً لمدة 3-5 دقائق.**
6. **تسكب الكريما فوق الكيك، ثم يرش الفليك.**
7. **توضع في الثلاجة حتى تتماسك جيداً. تقدم بالهناء والعافية.**

حلى الجوز والبسكويت

هذا الحلى يقدم مع القهوة

المقادير

- باكت ونصف بسكويت الشاهي (300 غرام)
- قالب ونصف زبدة رفيعة (166 غرام)
- 4 بيضات
- 8 حبات جبنة طرية (160 غرام، مثل جبنة بوك أو كيري)
- 1 كوب سكر
- 4 ملاعق هيل ناعم
- 1 ملعقة قرفة (دارسين)
- 1 ملعقة صغيرة فانيليا
- 1 كوب جوز مفروم خشن
- سكر ناعم للتزين

الطريقة

1. تسيح الزبدة على نار هادئة ويطحن البسكويت أو يكسر.
2. يوضع البسكويت مع الزبدة السايحة ثم يسكب في قالب الفرن.
3. يخلط البيض في الخلاط لمدة دقيقتان، ثم يوضع عليه الجبن والسكر ويخلطو جيدا.
4. يضاف الهيل والقرفة والفانيليا لخليط الجبن، ثم يضاف الجوز و يقلب بالملعقة، ثم يضاف هذا الخليط فوق البسكويت.
5. يدخل القالب في فرن حار من الأسفل قليلا ثم من الأعلى حتى يحمر السطح ثم تدخل سكينة و إذا لم يعلق بها شئ، يخرج من الفرن ويترك حتى يبرد.
6. يرش عليها السكر الناعم ويقطع إلى مكعبات و يقدم .... وبألف هناء وعافية.

حلى الحليب بالكراميل

المقادير

- باكيت ونصف بسكويت مطحون
- 2 ملعقة قشطة
- زبدة سائحة
- كوب حليب بودرة
- 2 فنجان سكر
- 6 مكعبات أو 60 غرام جبنة طرية (مثل جبنة كيري أو غيرها)
- بيالة ماء
- ظرف كريم كراميل
- حليب بالكراميل

الطريقة

1. يفرك البسكويت المطحون مع القشطة والزبدة السائحة ثم يرص في الصينية.
2. نخلط المقادير بالخلاط ماعدا الكريمة وحليب الكراميل.
3. نسكب الخليط في الصينية ثم ندخله الفرن إلى أن يحمر ثم نخرجه من الفرن ثم ندعه جانبا إلى أن يبرد قليلاً.
4. نحرك على النار في قدر الكريمة والحليب ثم نسكبه على الصينية.
5. يدخل الفريزر إلى أن يبرد ثم يقطع ويقدم وبالهناء والعافية.

حلى الرمان

هذ الحلى من افضل الحلويات لدي فهو حقا لذيذ وسهل التحضير وشكله جميل لذلك حبيت اشارك به ليتمتع به الجميع وبالهناء والعافية.

المقادير

- **2 باكيت باوند كيك بالفانيلا**
- **2 ظرف بودرة الكريمة المخفوقة + ربع كوب حليب سائل للخفق**
- **1 علبة قشطة**
- **3 ملاعق كبيرة حليب بودرة**
- **حب رمانة واحدة حجم كبير**

للوجه

- **1 باكيت جلي بنكهة الفراولة مذاب في كوب وربع ماء**

الطريقة

1. **نقوم بتفتيت الكيك في صينية مستطيلة ونرصه جيدا.**
2. **نخفق الدريم ويب مع الحليب حتى ينتفش ونضيف له القشطة والحليب البودرة ونخفقه جيدا ثم نضعه على الكيك ونضع عليه حب الرمان وندخله الثلاجة.**
3. **في هذه الاثناء نحضر الجلي وذالك بغليه مع الماء لمدة 5 دقائق ونتركه يبرد قليلا ثم نضعه على الوجه ونعيده للثلاجة ليجمد.**

حلى الشعيرية الباكستانية بالكريمة

المقادير

الطبقة 1

- 4/3 قالب زبدة صغير (85 غرام)
- 2فنجال سكر مطحون
- كيس شعيرية باكستانية

الطبقة 2

- 6 ملاعق حليب بودرة
- 2 كوب حليب سائل
- 4 باكيات كريمة (كريم كراميل) بودرة
- بسكوت

الطبقة 3

- 9 حبات جبن طري (مثل كيري أو بوك أو فيلادلفيا - 180 غرام)
- 4/3 علبة حليب مركز محلى (300 غرام)
- 2 ظرف بودرة كريمة الخفق
- 2 ملعقة صغيرة قهوة سريعة الذوبان (مثل نسكافيه أو غيرها)

الطريقة

1. الطبقة 1 : نسيح زبدة ومن ثم نضع عليها السكر ونقلبهما على النار بإبعادهما على فترات من النار ومن ثم نخلطها مع شعيرية ثم نواسيها في الصينية.
2. وبعد ذلك نضع مقادير الطبقة 2 على النار ومن غير البسكوت إلى أن تغلي ومن ثم نصبها على الطبقة 1 ونصبها بالتدريج وبسرعة شديدة نضع طبقة البسكوت ونرصها على الكريمة وندخلها في الثلاجة.
3. وفي اثناء وضعها في الثلاجة نضع في الكاس (الخلاط) مقادير الطبقة 3 ومن ثم نصبها على البسكوت وبعد ذلك نضعها في الثلاجة.

حلى الشوكلاتة بالبندق

المقادير

- علبه بسكويت الشاي، مطحون
- ثلث إصبع زبدة (وزن الإصبع 127 غرام)
- 4 ألواح شوكلاتة بالبندق (وزنهم معا 200 غرام)
- ثلث علبة الحليب المركز المحلى (وزن العلبة 397 غرام)
- علبة قشطة (170 غرام)

الطريقة

1. نخلط البسكويت المطحون مع الحليب المركز المحلى حتى يصبح كالعجينة ونفرده في صينية صغيرة ونرصه جيدا.
2. نذوب الزبدة في حمام مائي مع شوكلاتة البندق وعندما تذوب نضيف إليها القشطة ونخلطها جيدا.
3. نضيف الخليط السابق إلى الصينية ونضعه بالثلاجة لمده ساعتين على الأقل.
4. يقطع مربعات صغيرة ويقدم مع القهوة العربية.

حلى الشوكولاتة بالبسكويت

حلى خفيف مع قهوة وبيحبونه العيال كلهم.

المقادير

- **3 مغلفات بسكويت الشاي الكبير (أولكر أو ماري أو غيره)**
- **مغلفين (كيسين) بودرة كريمة الخفق**
- **2 قشطة الحجم العادي (وزن العلبة 170 غرام)**
- **2 ملعقة كبيرة حليب بودرة**
- **3 ملعقة كبيرة كاكاو مر بودرة**
- **2 فنجان سكر ناعم**

الطريقة

1. **يفتت البسكويت جيداً أو يدق ثم يخلط مع جميع المقادير السابقة.**
2. **تشكل كور صغيرة وتزين على حسب الرغبة (فستق- جوز الهند- شوكولاتة سائلة)**

حلى الطبقات اللذيذة

المقادير

- ✿ كيسين بودرة كريمة الخفق
- ✿ علبتين قشطة
- ✿ كيستين كريم كرميل
- ✿ بسكوت شاي

الطريقة

1. تخلط جميع المقادير في الخلاط ما عدا البسكوت، ثم تصف طبقة من البسكوت في صينية ويصب عليها نصف الخلطة ويعمل طبقة أخرى من البسكويت ويصب عليها باقي الخلطة.

ملاحظة: يصف البسكوت بعد بلة في الحليب.

حلى الفيمتو (عصير الفواكه المركز)

المقادير

- بسكويت شاي مطحون
- زبدة
- علبة زبادي (180 غرام)
- 4 ملاعق سكر
- 8 ملاعق حليب بودرة
- بيضة
- نصف كوب مركز الفواكه (مثل الفيمتوو، أو البريجو أو المينتو)
- علبه كريم كراميل
- كوب ماء
- 2 ملعقة نشاء

الطريقة

1. الطبقة الأولى:نخلط البسكويت مع الزبدة ويرص الخليط فى الصينية.
2. الطبقة الثانية :نخلط الزبادي والسكر والحليب والبيضة سويا وندخله الفرن إلى أن يتحمر الوجه.
3. الطبقة الثالثة: نخلط الفيمتو مع كريم كراميل والماء والنشاء ونضعه على النار ونحركه جيدا إلى أن يثقل قليلا.
4. بعد أن تبرد الطبقة الثانية قليلا نضع عليهاالطبقة الثالثة وتزين بالقشطة.

حلى القهوة

المقادير

- بسكويت شاي
- إصبع زبدة (113 غرام)
- علبة قشطة
- 10 مكعبات أو 200 غرام جبنة طرية (مثل الكيري أو بوك)
- 1 زبادي (200 غرام)
- 2 بيض
- 1/2 ملعقة سكر
- علبة أناناس مع الماء
- 1 ملعقة نشاء

الطريقة

1. يرص بسكويت الشاي المطحون مع القشطة والزبدة في الصينية.
2. تخلط الجبنة الطرية مع الزبادي والبيض ثم توضع فوق الطبقة الأولى وتدخل في الفرن.
3. يخلط أناناس مع الماء ونصف ملعقة سكر وملعقة نشاء ويوضع على الوجه.

حلى الكريم كرامل مع الشعيرية الباكستانية

المقادير

- 3 بكت كريم كرامل
- 3 كاس ماء
- 3 فناجيل سكر
- 3 ملاعق طعام حليب بودرة
- نصف كيس الشعيرية الباكستانية (شعيرية احمد)

الطريقة

1. يوضع الماء في اناء على النار ويوضع عليه الحليب والسكر والكريم كرامل على نار هادئة.
2. يوضع قليل من الزيت وتكسر عليه الشعيرية وتحمس الى ان تشقر ثم توضع على الكريم كرامل قليلا ثم ترفع من على النار.
3. تصب في قالب ثم تبرد وبعد ان تبرد جيدا تقلب في صحن التقديم وتزخرف بكريمة او اي شي على حسب الرغبة.

حلى الكريمة

المقادير

- 2 علبة بسكويت شاهي
- زبدة
- قليل من القشطة
- علبة حليب مركز محلى كبيرة (397غرام)
- 12 مكعب جبنة طرية (240 غرام - مثل حبنة كيري أو بوك)
- كوب حليب
- 2 كيس بودرة كريم الكراميل
- ملعقة كاكاو

الطريقة

1. نطحن البسكويت ثم نضيف إليه الزبدة والقشطة ونضعه في الصينية مع الضغط عليه.
2. نضع علبة الحليب المركز المحلى مع الجبن الطري في الخلاط.
3. نضع الخليط على البسكويت ثم ندخله الفرن من تحت 10دقائق.
4. نحمر الجزء الأعلى قليلاً ثم نقوم بغلي الحليب بعد إضافة الكاكاو ونضيف إليه الكريمة مع التقليب المستمر.
5. نضعه على الخليط السابق وندخله الثلاجة حتى يبرد ثم يقطع ويقدم بصحة وعــــــــــافية.

حلى الكريمة بالقهوة السريعة (النسكافيه)

طبق تحضير سهل وسريع.

المقادير

- علبة بسكوت شاي
- علبة قشطة
- مغلفين من بودرة مسحوق الكريمة المخفوقة
- قهوة سريعة الذوبان (نسكافيه)
- شوكلاتة قطع، مبشورة
- علبة فواكه مشكلة

الطريقة

1. نحضر طبق بايركس ونقوم بصف البسكوت في قاع الطبق ونرش القليل من عصير الفواكه المشكلة على البسكوت.
2. نخلط القشطة مع مسحوق الكريمة والقليل من النسكافيه في الخلاط.
3. نسكب نصف الخليط على طبقة البسكوت ثم نضع الفواكه المشكلة،ثم طبقة أخرى من البسكوت ثم نضع نصف الخليط المتبقي وأخيرا نضع الكاكاو المبشور ونضعها في الثلاجة لمدة عشر دقائق.

حلى اللبنه

المقادير

- 3 فناجين سكر بودرة
- 3 فناجين حليب بودرة
- نصف علبة صغيرة لبنة من أي نوع
- نصف علبة قشطة
- ملعقة صغيرة فانيليا
- باكيت بسكويت شاهي
- أصبع زبدة صغير

الطريقة

1. يطحن البسكويت وتضاف له الزبدة بعد تسيحها. يرص خليط البسكويت والزبدة فى الصينية.
2. تخلط باقي المقادير مع بعضها وتضاف على البسكويت.
3. يرش الوجه بشكولاتة البودرة والفستق المطحون وتترك فى الثلاجة لمدة ساعة قبل التقديم وبالهناء والعافية.

حلى النسكافيه

المقادير

- 1 بسكويت شاهي
- 1 أصبع زبدة (100 غرام)
- ثلاث أرباع كوب فستق ناعم
- علبة قشطة
- علبة حليب مركز ومحلى حجم كبير

للوجه (ويمكن الاستغناء عنه حسب الرغبة)

- كوب حليب
- فنجان سكر
- نصف ملعقة قهوة سريعة (نسكافيه)
- كيس بودرة كريم كراميل

الطريقة

1. يطحن البسكويت ويوضع عليه الزبدة ثم يوضع فى الصينية.
2. يوضوع فى الخلاط المقادير التالية: فستق + قشطة +حليب مركز ثم تصب الخلطة فوق البسكويت.
3. توضع الصينية بعد ذلك فى الفرن إلى أن تجف وتصبح مثل الكيك.
4. توضع مقادير الوجه في زبدية على النار إلى أن تغلي وتحرك جيدا ثم تصب على الوجه وتوضع فى الثلاجة مباشرة.

حلى بالباف باستري

المقادير

- 10 مربعات من عجينة بف باستري الجاهزة
- علبة شوكلاتة قابلة للدهن (نوتيلا أو أى نوع)
- لوز مبشور (أو أي نوع من المكسرات)

الطريقة

1. تقطع المربعة الواحدة من العجينة (من الزاوية) إلى قطعتين على شكل مثلث (أو على شكل مربعات صغيرة على حسب الرغبة.
2. تدهن العجينة بالشوكولاتة ثم يرش القليل من اللوز فوق الشوكلاتة لأضافة نكهه مميزة ومن ثم تطبق العجينة جيداً أو يلف المثلث على بعضه ويأخذ شكل الكرواسون.
3. بعد الإنتهاء من عمل كل العجينة ترص في صينية وتدخل فى الفرن (نوقد الفرن من الأسفل وبعد عشر دقائق نوقده من الأعلى أيضاً حتى تنضج العجينة جيداً وتصبح مقرمشة.

ملاحظة: ممكن أن يدهن الوجة بصفار بيضه أو بدون.

حلى بعد العشاء

المقادير

- 2 علبة قشطة
- 2 باكيت كريم كراميل
- 2 قطعة جبنة بالقشطة (40 غرام)
- 2 باكيت بودرة مزيج الكريم المخفوق
- كيك القوالب الجاهز
- لوز مبشور ومقلى
- سوس الشوكولاتة (ايس كريم سوس)

الطريقة

1. توضع الأربع مقادير الأولى في خلاط الكاس وتترك جانبا.
2. يقطع الكيك إلى قطع متساوية (سلايس) بشكل شرايح متساوية الحجم، ثم ترص فى صينية بايركس مستطيلة الشكل، ترص حتى يصبح الكيك طبقة متساوية ومتماسكة فى قعر الصينية.
3. يصب الخليط الموجود فى خلاط الكاس على الكيك بحيث يكون طبقة ثانية، ثم يدخل فى الثلاجة حتى يتماسك الخليط، ثم يصب عليه سوس الشوكولاتة ثم ينثر فوقه اللوز ويوضع فى الثلاجة حتى وقت التقديم. وبالهناء والعافية. أتمنى ان يحوز على إعجابكم.

حلى سهل جدا وسريع جدا (قطع الكيك بجوز الهند)

المقادير

- كيك جاهز بطعم الشوكلاتة
- حليب محلى مركز
- جوز الهند محموس (يحمس على النار حتى يصبح أشقر)

الطريقة

1. يقطع الكيك برفق حتى لا يتقطع.
2. يغمس بالحليب المركز المحلى ثم يغمس أيضا بجوز الهند.
3. يوضع في قراطيس الحلى الجاهزه الصغيره ثم يبرد ويقدم.

حلى كراميل

بسكوت بالكراميل تاكل منه ماتشبع.

المقادير

- **بسكوت شاي حسب الطلب**
- **حليب للتغميس**
- **2 ظرف كريمة كراميل**
- **2 ظرف بودرة كريمة الخفق**
- **2 علبة قشطة (وزن العلبة 170 غرام)**
- **كاكاو بودرة حسب الطلب**

الطريقة

1. **يرص البسكوت بعد تغميسه في الحليب في صينية.**
2. **تخلط الكريمة والدريم ويب والقشطة والكاكاو بالملعقة جيدا.**
3. **يمد الخليط فوق اللبسكوت.**
4. **يبرد في الثلاجة جيدا قبل التقديم.**
5. **يمكن تكرار طبقة البسكوت كما تحبين بالتبادل مع الخلطة.**

حلى كيس التاجر

سهلة وسريعة وتنفع للقهوة...

المقادير

- **عجينة البف باستري المربعة**
- **جبن طري (مثل بوك أو كيري)**
- **شيرة السكر**
- **صينية cupcake**

الطريقة

1. **تدهن صينية عمل الكيكات الصغيرات(صينية cupcake) بالزيت وترش بالقليل من الدقيق.**
2. **تقطع كل شريحة عجين إلى أربع مربعات صغيرة.**
3. **يحشى كل مربع بقطعة جبن ثم تغلق وذلك بجمع أطرافها الأربع على شكل كيس صغير وتوضع في الصينية المدهونة.**
4. **تدخل الفرن حتى تنضج وتتحمر.**
5. **بعد أن تبرد تشرب بالشيرة وتقدم...**

حلى مطرة

ليس للمطر أي علاقة بهذا الحلى لكن تعلمته من زميلة قديمة إسمها مطرة، أوجه لها تحية وأرجوا أن ينال إعجابكم.

المقادير

- **1 علبة بودرة كيك شوكلاتة جاهزة**
- **1 علبة أناناس قطع**
- **6 ألواح شوكلاتة بالحليب الناعمة السادة (وزنهم معا 300 غرام)**
- **2 علبة قشطة (وزن العلبة 170 غرام)**

الطريقة

1. **تعمل الكيكة كما هو موضح على غلافها ثم تخبز في فرن هاديء وتترك لتبرد بعد نضجها.**
2. **تفتت الكيكة جيدا في وعاء عميق وتعجن بعصير قطع الأناناس فقط.**
3. **تفرد في صينية متوسطة مع الكبس عليها جيداً.**
4. **نحضر قدر ونضع فيه ماء ثم نرفعه على النار إلى أن يغلي الماء ثم نحضر قدرا أصغر منه ونضع ألواح الشوكلاتة فيه ونضعه داخل القدر الكبير (حمام مائي) نحرك إلى أن تذوب الشوكلاتة.**
5. **نضيف علبتا القشطة على الشوكلاتة الذائبة ونحرك إلى أن يتجانس الخليط.**
6. **يصب الخليط على الكيكة وتوضع الصينية في الثلاجة إلى أن تبرد ثم تؤكل باردة وبالهناء والعافية.**

باي الفراولة الكذابة

المقادير

- ✿ 1 كيك جاهز
- ✿ 2 ظرف بودرة مزيج الكريمة المخفوق
- ✿ 2 بيالة ماء بارد (2/3 كوب ماء)
- ✿ 2 فنجان حليب بودرة
- ✿ علبة فراولة (تباع في الأسواق الكبيرة وهي عبارة عن علبة فيها قطع فراولة صغيرة مع المربى)

الطريقة

1. يقطع الكيك بالنصف ثم يرص في صينية.
2. تخفق الكريمة، كل ظرف يخفق مع بيالة ماء بارد جدا وفنجان حليب جاف، يوضع الجميع في الخلاط الكهربائي حتى يصبح القوام غليظ جدا.
3. توضع الكريمة على الكيك ثم تبرد.
4. توضع الفراولة فوق الكريمة وبألف صحة وعافية.

حلى نسكافيه

المقادير

- ✿ ربع إصبع زبدة
- ✿ 4 ملاعق حليب بودرة
- ✿ 4 بيضات
- ✿ 2 فنجان قهوة سكر
- ✿ علبة واحدة جبنة بالقشطة (120 غرام)
- ✿ ذرة هيل
- ✿ قليل من فانيليا
- ✿ علبة واحدة قشطة
- ✿ نسكافيه حسب الرغبة

الطريقة

1. نخلط المقاديرالسابقة ما عدا القشطة والنسكافيه بالخلاط الكهربائي ثم توضع في صينية وتخبز بالفرن لمدة التحمير فقط، لا تقل عن 10 دقائق.
2. ندعها تبرد ثم نسكب عليها قشطة ومباشرة من بعدة النسكافية وتدخل الفريزر.

حلى نوف اللذيذ

حلى نوف من الوصفات اللذيذة جدا، ومقاديرها بسيطة ومتوفرة دائما في المطبخ.

المقادير

- 1 علبة بسكويت سادة
- 2 إصبع زبدة صغيرة (وزن الإصبع الواحد 113 غرام)
- 1 علبة لبن زبادي (400 غرام)
- 2 بيضة
- ملعقة صغيرة فانيليا
- 1\2 كوب زيت
- 1 كوب سكر
- 1 كوب حليب مجفف
- مقادير الكريم كراميل
- 4 ملاعق كبيرة حليب مجفف
- 3/4 كوب ماء

الطريقة

1. نكسر البسكويت جيدا في إناء ثم نعجن معه الزبدة، ونفرده في صينية متوسطة الحجم وندخلها الفريزر.
2. نحضر الخلاط الكهربائي ونخفق فيه البيض مع الفانيليا.
3. نضيف إليهما الزيت والسكر مع الاستمرار في الخفق.
4. نضيف اللبن الزبادي إلى الخليط مع الاستمرار في الخفق، ثم نضيف أخيرا الحليب المجفف. نترك المقادير في الخلاط لكي تمتزج مع بعضها البعض ثم ننزل صينية البسكوت من الفريزر ونضع الخليط برفق عليها.
5. نضعها في الفرن على درجة حرارة منخفضة لكي لا يحترق البسكوت لمدة 45 دقيقة أو إلى أن تستوي، بحيث ندخل شوكة فتخرج نظيفة، وبعد ان تنضج نتركها تبرد ونبدأ بعمل خليط الوجه.
6. نحضر خليط الوجه بان ناتي بقدر صغير ونضع فيه 4 ملاعق حليب مجفف وكوب إلا ربع ماء ونتركها على النار لتغلي وبعد أن تغلي نضع بودرة الكريم كراميل و 1 ملعقة كاكاو بودرة (حسب الرغبة) ونتركها على نار هادئة لمدة أربع دقائق ثم نضعه برفق فوق محتويات الصينية السابقة.
7. نتركها لتبرد ثم نضعها في الثلاجة لمدة ساعتين.
8. نقطعها مربعات وبالهناء والشفاء.

الحليب المحمص بالتوفي

طبق لذيذ فى وقت بسيط. جربوها أكيد بتعجبكم.

المقادير

الطبقة الأولى

- 6 ملاعق حليب بودرة
- 1 كوب سكر
- 3 ملاعق سمن (يجب أن يكون سمن حتى تتماسك)
- 1علبة قشطة

الطبقة الثانية

- بسكوت
- حليب سائل
- مقادير التوفي
- 1 كوب سكر
- 2 علبة قشطة
- ظرف كريمة

الطريقة

1. نحمص الحليب حتى يصبح لونه ذهبي ونتركه يبرد.
2. نضيف السكر الناعم جداً والقشطة والسمن ونخلطها بالملعقة حتى تتجانس.
3. نضعها فى صينية صغيرة جداً.
4. نضع البسكوت المشرّب بالحليب فوقها وندخلها الثلاجة.
5. نعمل التوفي بوضع السكر حتى يذوب فى قدر ثم وضع القشطة بالتدريج (إذا تعقد نضيف قليلاً من الماء)و نضيف الكريمة.
6. نضعه في الصينية ونرجعها الثلاجة حتى تجمد.
7. نقطعها ونقدمها وبالهناء والعافية.

خدود البنات

هذه طريقة من صديقتي الوفية أو الماهرة وأرجو أن تعجبكم والمهم تعجب البنات لأنها كتير لذيذة.

المقادير

- **12 ملعقة حليب بودرة**
- **1 ملعقة بكنغ بودر**
- **1 ملعقة فانيلا**
- **فنجان شاي زيت**
- **4 ملاعق دقيق**
- **3 ملاعق سكر مطحون**
- **2 بيض**
- **فنجان شاي ماء دافىء**
- **قطر (شيرة)**

الطريقة

1. **تخلط جميع المقادير مع بعض ما عدا الشيرة وتصب في صينية مدهونة بالزيت ومرشوشة بالدقيق.**
2. **تدخل الطبقة الوسطى من الفرن.**
3. **عندما تنضج تخرج و تسكب عليها الشيرة.**

الخنفروش بالطريقة البحرينية

طريقة سهلة وناجحة وشهية.
بالنسبة إلى كمية ماء الورد المضافة فهي تعتمد على سمكة العجينة التي تفضلها ربة البيت ولكن أنا أفضلها أن تكون العجينة خشنة قليلا وأضع فيها مقدار نصف زجاجة من ماء الورد أو أقل بقليل .

المقادير

- كوب سكر
- كوب سميد
- كوب طحين بالخميرة
- ماء ورد
- هيل وزعفران
- ملعقة طعام دبيس
- 2 بيضة

الطريقة

1. توضع جميع المقادير في وعاء واسع مع بعض.
2. تخلط جميع المقادير بماء الورد ويخلط جيداً.
3. يسخن الزيت في مقلاة عميقة.
4. يستخدم في سكب الخليط ملعقة، يكور على شكل دوائر رفيعة تقلى في الزيت على نار هادئة حتى يحمر الوجهين.
5. ترفع من على النارتوضع فوق ورق الزبدة لتمتص الزيت الزائد ثم توضع في طبق التقديم وبالهناء والعافية.

دانا كيك

المقادير

- 1 كوب طحين
- 3 بيضات
- 1 كوب سكر
- 1 ملعقة كبيرة بيكنج باودر
- 1 ملعقة صغيرة فانيليا
- 3/1 ثلث كوب زيت
- 1علبة قيمر (قشطة، 170 غرام)
- سكر باودر للتغطية

الطريقة

1. يخفق الزيت مع السكر بالخلاط الكهربائي لمدة ثلاث دقائق
2. يضاف البيض والقيمر والفانيليا ويمزج جيدا.
3. يوضع الخليط في إناء كبير ويضاف الطحين والبيكنج باودر.
4. يصب الخليط في القالب المدهون بالزيت والمرشوش بالدقيق مع التخلص من الدقيق الزائد.
5. يخبز في الطبقة الوسطى من فرن حرارته 180 س (350 ف) لمدة 45 دقيقة.
6. تترك لتبرد لمدة 10 دقائق و يرش سطحها بالسكر الباودر وكيكة الهناء.

الدونات (طريقة جديدة)

المقادير

- 3 بيضات
- 3-4 أكواب دقيق
- ملعقة ونصف خميرة فورية
- إصبع زبدة سائحة (117 غرام)
- كوب حليب سائل
- سكر (ملئ فنجان قهوة)

الطريقة

1. يخلط البيض في الخلاط الكهربائي ويوضع فوقه السكر ثم الخميرة ثم الزبدة ثم الحليب.
2. يوضع الدقيق في زبدية عميقة ثم الخليط فوقها وتعجن حتى تتكون عجينة لينة ثم تغطى وتترك لمده 10 دقائق.
3. تفرد العجينة بحيث تكون سميكة بقدر 1 سم وتقطع بقطاعة الدونات وإن لم يوجد بغطاء دائري كبير وتترك لمدة 5 دقائق.
4. ثم تقلى في الزيت حتى تتحمر وتزين بالسكر الناعم أو شوكولاتة الدهن وبالهناء والعافية.

الدونت الخفيفة

دونت خفيفة وطعمها مقرمش وسهلة التحضير ولا تحتاج الى معاناة وخاصة للمبتدئات.

المقادير

- **بيضة**
- **حبة بطاطا مطبوخة بماء حار منزوعة القشر**
- **كوبان طحين**
- **ملعقتان كبيرتان حليب بودرة**
- **ملعقة كبيرة خميرة**
- **رشة ملح ورشة سكر**
- **ماء للعجن**
- **ربع كوب زيت**
- **سمسم حسب الاختيار**

الطريقة

1. **تخلط النواشف معا (الطحين - الحليب البودر- الخميره - سكر و ملح).**
2. **تضاف البطاطا المهروسة للنواشف وتعجن معها ويضاف البيض والزيت حتى تصبح العجينة متماسكة ثم تترك لمدة ساعة في فرن دافئ.**
3. **تشكل الدونت دوائر وتفرغ من الوسط لتأخذ شكل الدونات المعروف وتقلي بالزيت ثم ترش بالسكر بعد أن تبرد .صحة وعافية.**

دينا كيك

المقادير

- باكيت (2 ظرف) بودرة كريمة الخفق
- باكيت كريم كراميل
- علبة قشطة
- نصف علبة أناناس أو أي نوع فواكه
- 4 معالق حليب بودرة
- فنجان ماء صغير
- باكيت بسكويت

الطريقة

1. نفرغ الكريمة (الظرفين دون عملها مع الحليب) أي أن تكون باودر والكريم كراميل الباورد (دون السكر المحروق) والحليب والقشطة والماء وتخلط جيداً.
2. نقطع الأناناس ونكسر البسكويت إلى قطع ونخلط ثم نصبها في جاط بايركس ونضعها بالثلاجة لمدة نصف ساعة على الأقل وصحتين وعافية.

راحة الحلقوم

المقادير

- ✿ كوبان من النشاء
- ✿ 3 أكواب من الماء
- ✿ 4 أكواب من السكر
- ✿ ملعقة صغيرة من ماء الزهرأو رشة من الفانيليا
- ✿ قليل من الزيت أوالنشاء لدهن الصينية

الطريقة

1. قليل من الزيت أوالنشاء لدهن الصينية
2. نضع كوبين السكر مع كوبين من الماء في قدر على النار ونحرك حتى يغلي المزيج.
3. نضيف النشاء والماء ونحركه جيدا. بعد 15 دقيقة نضيف كوبين من السكر ونترك المقادير لمدة ساعة على نار قوية.
4. نأخذ قليلا من المزيج ونضعه على البلاط حتى يبرد قليلا، إذا مغطت تكون قد نضجت.
5. نضيف ماء الزهر إلى المزيج ثم نطفيْ النار.
6. ندهن صينية بيركس بقليل من الزيت أوالنشاء.
7. نصب المزيج في الصينية، عندما يبرد نقطعه إلى مربعات.
8. نقدم الراحة باردة.

ملاحظة: باءمكانكم تلوين الراحة بالبودرة الملونة.

الرز بحليب

المقادير

- ✿ 4 كوب حليب
- ✿ 3/4 كوب رز مصري
- ✿ 3 حبات مستكة أم ما يعادل 1/2 ملعقة صغيرة
- ✿ 2 ملعقة طعام ماء زهر
- ✿ 5 ملعقة طعام سكر

الطريقة

1. ينقع الرز قبل ساعة من عمل الطبق.
2. يصفى الرز من الماء ويوضع مع الحليب والسكر في طنجرة على النار. يقلب الخليط قليلا حتى يذوب السكر ثم يقلب بين الحين والآخر. يترك حتى يثقل الخليط نوعا ما، حوالي 3/4 الساعة.
3. تطحن المستكة مع ملعقة صغيرة من السكر ثم تضاف للحليب كما يضاف ماء الزهر. يترك ليغلي ماء الزهر مع الحليب لخمسة دقائق ثم يصب الخليط في أطباق التقديم ويوضع في الثلاجة.

رول الشوكولاتة والبسكويت

أكلة شوكولاتة طيبة إن شاء الله تعجبكم لإنها سهلة ومش مكلفة وطيبة.

المقادير

- **10 باكيت بسكويت الشاي العادي الصغير**
- **2 علبة قيمر**
- **2 ملعقة كبيرة بودرة كاكاو**
- **2 ملعقة كبيرة سكر**

الطريقة

1. **نضع القيمر في طنجرة على نار هادئة ثم نضع فوقها السكر وبودرة الكاكاو ونحركها.**
2. **نقوم بتكسير البسكويت ونضعه فوقها ونطفئ النار.**
3. **توضع في قطعة قصدير على شكل خط ويلف القصدير على الخليط.**
4. **يوضع بالثلاجة حتى يتماسك وإذا أردنا أن يتماسك.**
5. **بسرعة نضعه بالفريزر ثم نخرجه ونزينه بالفستق أو جوز الهند ويقطع وصحتين وعافية.**

السحلب

المقادير

- **4 أكواب حليب**
- **4 ملعقة طعام ممسوحة نشاء**
- **4 ملعقة طعام سكر**
- **3-4 حبات من المستكة المطحونة (اختياري)**

الطريقة

1. **توضع 3 أكواب من الحليب على النار ويضاف لها السكر والمستكة.**
2. **يذوب النشاء في كوب من الحليب البارد.**
3. **بعد أن يسخن الحليب الذي وضع على النار، يضاف اليه خليط الحليب مع النشاء تدريجيا ويحرك باستمرار حتى يبدأ بالغليان.**
4. **توطى النار ويستمر بتحريك الخليط لمدة دقيقتين.**

ملاحظة: **عند طحن المستكة، تطحن مع القليل من السكرحتى لا تلتصق.**
يقدم ساخنا ويزين بالقرفة المطحونة والجوز.

سلطة الفواكه (فروت سلاد – بالكريمة)

فروت سلاد هايلة بالزبادي والكريم شانتيه.

المقادير

- ✿ فاكهة الموسم، على سبيل المثال:
- ✿ 1 رمان
- ✿ 3 أصابع موز
- ✿ 2 تفاحة متوسطة
- ✿ 2 برتقال
- ✿ 2 كوب زبادي
- ✿ 2 ملعقة بودرة كريم شانتيه
- ✿ نصف كوب لبن (حليب)
- ✿ سكر
- ✿ ليمون

الطريقة

1. نقوم بخفق اللبن وبودرة الكريم شانتيه مع قليل من السكر ثم نضيف الزبادي و يقلب الخليط جيداً.
2. تقطع الفاكهة إلى قطع صغيرة وتغطى بكمية كافية من السكر وعصير الليمون وتترك في الثلاجة حتى نحصل على الصوص الخاص بالسلاطة.
3. يضاف خليط الزبادي والكريم شانتيه على السلاطة وتقلب جيداً وتقدم باردة وبالهناء والشفاء.

السمسمية

المقادير

- فنجان ونصف من السمسم
- فنجان من السكر
- فنجان من الماء
- ملعقه زيت
- عصير ليمونة
- ورق سولفان

الطريقة

1. يحمص السمسم تحميصا خفيفا بعد غسله وتنظيفه.
2. يوضع الماء مع السكر على النار مع عصير اليمونة ويترك حتى يعقد.
3. يوضع السمسم المحمص عليه مع التحريك لمدة دقيقتين ثم يرفع عن النار.
4. يسكب في صينية مدهونة بملعقة الزيت.
5. عندما تبرد قليلا يقطع مستطيلات أو مربعات.
6. يفرد ورق السولفان على صحن التقديم ويرتب عليه قطع السمسم وبالهناء والعافية.

السنيمن (سويسرول يشبه الدونت)

هذا الدونت أعمله كثيرا ويعجب عائلتي جدا وقد أحببت المشاركة به عسى أن ينفعكن الله به وهو طعمه لذيذ جدا ويصلح مع الشاي أو وحده.

المقادير

- **10 ملاعق كبيرة سكر**
- **3 ملاعق كبيرة حليب بودرة**
- **2 كوب ماء دافيء (أو لبن)**
- **ملعقة خميرة فورية**
- **نصف كوب زيت**
- **4 كوب دقيق**
- **مقادير الصوص:**
- **نصف كوب سكر بودرة**
- **ملعقة كبيرة زبدة**
- **2 ملعقة حليب بودرة**
- **ملعقة صغيرة فانيلا**

الطريقة

1. **تخلط جميع المقادير ماعدا الزيت والدقيق لمدة عشر دقائق.**
2. **يوضع عليها الزيت والدقيق ثم يترك ساعة أو ساعتين ليخمر.**
3. **تفرد العجينة جيدا على شكل مستطيل ثم ترش عليها طبقة من القرفة ثم طبقة من السكر.**
4. **تلف العجين مثل السويسرول.**
5. **تقطع مثل الترنشات سمك الواحدة حوالي سنتيمتر.**
6. **تدهن صينية بالزيت ثم ترص الوحدات فيها ومن الممكن تركها دقائق أخرى قبل وضعها في الفرن.**
7. **تترك في الفرن 10 دقائق أوحتى تخبز.**
8. **تخلط مقادير الصوص مع بعض جيدا وتصب فوق السنيمن.**

السويسرول بالجلي

المقادير

- 10 قطع من كيك السويسرول بالمربى
- 2 كوب قشدة
- 3 أكياس بودرة كريمة الخفق+ كوب حليب بارد
- 6 قطع جبنة طرية (مثل كيري، أو بوك، وزن القطعة 20 غرام)
- 2 بكت جيلي فراولة أو حسب الرغبة + واحد ونصف كوب ماء ساخن
- واحد ونصف كوب ماء بارد

الطريقة

1. يقطع السويسرول ويرص في صينية بايركس.
2. تحضر الكريمة بخفقه مع الحليب بخلاط الكيك حتى يثخن.
3. يحضر الجيلي بخلطه بالماء الساخن ثم إضافة الماء البارد ويوضع في إناء عميق في الثلاجة حتى يقرب من التجمد.
4. توضع القشدة والكريمة والجبنة في إناء عميق وتخفق بخلاط الكيك.
5. يضاف الخليط فوق الكيك ويوضع في الثلاجة ويضاف فوقه الجيلي.
6. يعاد إلى الثلاجة حتى يجمد الجيلي وتقدم باردة.

الشكلاتة الفرنسية

كيف تصنعين شكلاتة بنفسك ......

المقادير

- **2 باكو شكلاتة (مثل جلاكسي أو هرشي، وزنهم معا 100 غرام)**
- **ملعقة زبدة**
- **نصف ملعقة عسل (حسب الرغبة)**
- **بندق مجروش**
- **لوز مجروش**

الطريقة

1. **نضع الزبدة + الشكلاتة في (حمام مائي).**
2. **تقلب إلى أن تنصهر وترفع من النار.**
3. **نضيف عليها العسل + المكسرات وتقلب.**
4. **يؤخذ منها مقدارالملعقة وتوضع في المغلفات الصغيرة الورقية.**
5. **بعدها تبرد في الثلاجة وبالهناء والعافية.**

شكلمة جوز الهند

يفضل أن يكون الحليب المركز المحلى باردا عند الاستخدام ليسهل تشكيل كرات جوز الهند.

المقادير

- **3 1/2 كوب جوز الهند مفروم ناعم**
- **علبة حليب مركز محلى (397 غرام)**
- **2 ملعقة صغيرة فانيليا سائلة**
- **ذرة ملح**

الطريقة

1. **تدهن صينية بالزيت والدقيق جيدا.**
2. **تخلط المقادير جميعها ثم تكور على شكل كرات وتوضع في صينية.**
3. **توضع في فرن حرارته 190 س (380 ف) في الطبقة الوسطى من الفرن لمدة 10 دقائق أو حتى يحمر أسفل الحبات. يمكن قلب الحبات لتحمير الوجه الآخر وتترك لدقيقتين أو ثلاث فقط حتى يصبح لون الوجه الآخر ذهبيا. تنقل كرات جوز الهند من الصينية فور إخراجها من الفرن. عندما تبرد تحفظ في وعاء مغلق في درجة حرارة الغرفة.**

شكلمة جوز الهند السريعة

الوصفة سهلة وتتوافر جميع مقاديرها في المنزل.

المقادير

ملاحظة هامة: يستخدم المكيال بكأس الجبن الصغير

- **كوب سكر ناعم**
- **بياض 4 بيضات**
- **4 أكوب جوز الهند المبشور**

الطريقة

1. **يخفق بياض البيض مع السكر جيدا بواسطة المضرب الكهربائي حتى يصبح الخليط على هيئة كريمة.**
2. **يضاف جوز الهند ويخلط جيدا.**
3. **يشكل على أشكال مختلفة ويوضع في صينية مدهونة بالزبدة.**
4. **يوضع في الفرن في درجة حرارة منخفضة.**
5. **تخرج من الفرن وتترك حتى تبرد بدرجة حرارة الغرفة ثم تقدم في طبق التقديم.**

شوكولا جوز الهند

في البلدان الحارة بعد التقديم يجب أن تعاد الى البراد.

المقادير

- ✿ **باكيت بسكويت سادة**
- ✿ **علبة حليب مكثف محلى (397 غرام)**
- ✿ **6 ملاعق كاكاو بودرة**
- ✿ **200 جم مبروش جوز الهند**

الطريقة

1. **يطحن البسكويت ناعما ثم يمزج مع الحليب والكاكاو.**
2. **بعد ذلك تؤخذ باليد كمية ويصنع منها كرات صغيرة ثم تغمس بمبروش جوز الهند وتصف على طبق التقديم وتوضع في البراد لحين تقدميها.**

شيكولا الجنش

شيكولا الجنش من أفضل ما يستخدم لغلاف التورت.

المقادير

- **1 كيلو من الشيكولا الخام**
- **800 جرام من الكريمة الطازجة**

الطريقة

1. **توضع الشيكولا في حمام مائي.**
2. **بعد ذوبان الشيكولا توضع الكريمة تدريجياً.**

صينية التمر مع الشوفان

المقادير

العجين

- 1 كوب دقيق
- 2/1 ملعقة صغيرة بيكربونات الصوديوم
- رشة ملح
- 1 كوب زبدة طرية
- 1 كوب سكر بني
- 2 كوب شوفان

الحشوة

- بكيت تمر معجون حجم وسط (1/2 كيلو)
- 1 ملعقة سكر بني
- 2/1 كوب ماء

الطريقة

العجين

1. ينخل الدقيق مع بيكربونات الصوديوم والملح في وعاء وتخلط معا.
2. تضاف الزبدة والسكر البني والشوفان الى خليط الدقيق.

الحشوة

3. في قدرعميق متوسط الحجم يخلط التمر والسكر البني والماء معا وتطبخ على النار حتى تصبح مثل المربى. تترك جانبا حتى تبرد.
4. تدهن صينية بايركس بقليل من الزيت والدقيق وتمد نصف كمية العجين في الصينية. تفرد الحشوة فوق طبقة العجين.
5. يرق النصف الآخر من العجين ويفرد فوق الحشوة.
6. تخبز من 35 – 40 دقيقة أو حتى يصبح لونها بني فاتح في فرن حرارته 350 ف (180 س) وتكون في الطبقة الوسطى من الفرن.

طبق التفاح بالكريمة

المقادير

- 8 تفاحات كبيرة
- 2 كوب سكر
- 3 كوب ماء
- عود قرفة
- ملعقة كبيرة عصير ليمون
- علبة بودرة مزيج الكريمة المخفوق
- 8 حبات كرز او فراولة
- لون أحمر(خاص بالحلويات)

الطريقة

1. يقشر التفاح ويترك كما هو من غير تقطيع وينزع اللب بواسطة قشارة خاصة أو نقارة الكوسا مثلا.
2. يوضع فى وعاء عميق حتى يغطى بالماء ويضاف السكر وعود القرفة ويترك على نار متوسطة حتى ينضج التفاح (ويجب ان تكون التفاحة محافظة على قوامها).
3. يضاف اللون الأحمر إلى ماء السلق، قطرات قليلة فقط لتكتسب التفاحة اللون الأحمر ثم تصفى وتترك لتبرد.
4. تحضر الكريمة وتحشى بها التفاحة وتوضع فى صحون صغيرة خاصة وتضاف إليها ماء السلق، وتزين أخير بالكريمة بشكل نجمة أعلى التفاحة ويوضع الكرز أوالفراولة وتقدم باردة.

طبق حلو الجالكسي السريع

الوصفة عبارة عن طبق حلو سريع وسهل ولذيذ.

المقادير

- علبة ونصف قيمر(قشطة مثل كي دي دي أو المراعي)
- 4 قوالب كاكاو (ساده بدون مكسرات، مثل جالكسي أو أولكر)
- ملعقتين كبار زبدة غير مملحة
- كيك جاهز (كاكاو – مثل سرالي)
- كاكاو هشة (مثل فليك أو جالكسي) مفتت للتزيين

الطريقة

1. يقطع كيك السرالي بسمك 1 سم ويصف كطبقة في صينية بايركس.
2. يعمل حمام مائي لقوالب الشوكلاتة، وبعد أن يذوب يضاف له القيمر والزبدة ويخلط جيداً (ملاحظة: يجب أن يكون لون الصلصة بني غامق).
3. نقوم بصب الصلصة على الكيك ونكرر وضع طبقة من الكيك ثم الصلصة.
4. يرش الفليك المفتت بالنهاية للتزيين. ويمكن وضع مكعبين من الشوكلاتة السادة على زاوية الطبق ويقدم ... بالعافية.

طبق نمورة لذيذ جدا

طبق نمورة لذيذ جدا يحتوي على السميد، السكر، اللبن، جوز الهند والزيت

المقادير

- 2 كوب سميد
- 2/1 1 كوب جوز هند
- 1 كوب لبن زبادي
- 2/1 كوب زيت ذرة
- 1 كوب سكر
- 2/1 ملعقة صغيرة بيكنج باودر
- قليل من اللوز المقشر

مقادير القطر (الشيرة)

- 2 كوب سكر
- 2/1 1 كوب ماء
- قليل من ماء الزهر
- نقطتين من عصير الحامض(الليمون)

الطريقة

1. نضع جميع المقادير مع بعض ونخلطهم جيدا ثم ندهن صينية متوسطة الحجم بقليل من الطحينة ثم نقطعها بشكل الماسي ونزينها باللوز ونخبزها.
2. طريقة تحضير القطر(الشيرة): تخلط مكونات القطر معا في قدر على النار وتترك لتغلي قليلا.
3. تشرب النمورة بالقطر وصحتين وعافية.

طريقة عمل الحليب المركز المحلى

المقادير

- 3 فناجين قهوة حليب بودرة
- 3 فناجين قهوة سكر
- 2 فنجان قهوة ماء أو أقل من ذلك

الطريقة

1. تخلط جميع المقادير بالخلاط وحين ينسجم نكون قد حصلنا على الحليب المركز المحلى.

طريقة عمل الشيز كيك جديدة

المقادير

- لتر (4 كوب) حليب
- 3 معالق أكل دقيق مستكة
- معلقة زبدة كبيرة
- سكر حسب الرغبة
- بكيت بسكوت واحد سبلة
- بيضة
- 1 ملعقة صغيرة فانيليا سائلة

الطريقة

1. تضرب جميع المقادير (ما عدا البسكويت) فى الخلاط مع الفانيلا وبيضة.
2. نضع الخليط فى وعاء على النار حتى يجمد مثل المهلبية.
3. نرص البسكوت فى وعاء التقديم (نصف كمية البسكويت) ونصب فوقه طبقة من المهلبية (نصف الكمية).
4. نرص طبقة بسكوت ونخلط باقي مقدار المهلبية بالكاكاو، ممكن بودرة أو شوكولاتة، ونضع المهلبية بالشوكولاتهة فوق البسكويت.
5. يزين بما تحب وأرجو ان تجربوها وشكراً.

طريقة عمل كيكة جوز الهند

سهلة ولذيذة جدا، ستحبها كل العائلة وهي صحية للغاية.

المقادير

- **1 كوب دقيق**
- **1 كوب سميد**
- **2 كوب حليب**
- **4 بيضات**
- **1 ملعقة صغيرة فانيليا**
- **2 ملعقة صغيرة باكينج باودر**
- **1 كوب سكر**
- **1/2 كوب جوز هند**

القطر (الشيرة)

- **2 كوب سكر**
- **2 كوب ماء**

الطريقة

1. **يحضر القطر بغلي الماء مع السكر وتركه ليبرد.**
2. **تخلط الفانيليا مع البيض ويمكن إضافة بشر ليمون للطعم.**
3. **يضاف السكر للبيض ثم تضاف باقي المقادير واحد تلو الآخر مع التحريك بعد كل اضافة.**
4. **يخبز في فرن حرارته 180 س (350 ف) لمدة 40 دقيقة.**
5. **عندما تنضج الكيكة، يصب القطر عليها ويمكن رشها بجوز الهند بعد ذلك.**
6. **تقطع لمربعات مثل النمورة وبالهناء والعافية.**

طلاء قالب الكيك بخليط الزبدة والبرتقال

من على غلاف خليط كيك البرتقال الجاهز من روبين هود

المقادير

- 2/1 كوب (125 جم) زبدة
- 4 كوب (1 لتر) سكر بودرة
- 1 ملعقة (15 مل) قشر برتقال مبشورا
- 4/1 كوب (50 مل) كريمة خفيفة
- 2 ملعقة (30 مل) عصير برتقال

الطريقة

1. تخلط الزبدة ونصف كمية السكر مع قشر البرتقال المبشور لتصبح طرية.
2. تضاف الكريمة والعصير ثم يضاف باقي السكر وتخفق المقادير جيدا لتصبح ناعمة.

العاشورية

المقادير

- 1 كوب قمح مقشور
- 3 كوب ماء
- 2/1 كوب سكر (يمكن إضافة المزيد حسب الرغبة)
- 1 ملعقة صغيرة ينسون حب
- 2 ملعقة كبيرة زبيب
- 1 كوب قلوبات مختلفة (جوز، صنوبر، لوز مقشور، فستق حلبي)
- مبشور جوز الهند (اختياري)

الطريقة

1. ينقع القمح المقشور في الماء من الليل.
2. يسلق الينسون في كوب من الماء حتى يطرى.
3. يوضع القمح مع 2 كوب ماء ويضاف له ماء سلق الينسون في البريستو لمدة نصف ساعة أو في طنجرة عادية لمدة ساعة (لا حاجة لنقعه اذا استخدمت البريستو لسلقه.

ملاحظة: يمكن تذويب ملعقة من النشاء في كوب من الحليب البارد واضافتها للقمح المسلوق. يقلب الحليب مع القمح على النار حتى يغلي الخليط ويثقل قليلا.

4. يضاف السكر والزبيب وحبوب الينسون المسلوقة للقمح المسلوق ويحرك معه على النار لدقيقتين.
5. يسكب الخليط في صحن التقديم ويزين بالقلوبات وجوز الهند.

عجينة اللوز

المقادير

- 2 كوب لوز مطحون مع القشر
- 4/3 كوب سكر ناعم
- 2 زلال بيض
- رشة فانيليا
- روح اللوز غير إجباري لكنه يقوي نكهة اللوز

الطريقة

1. تخلط المقادير سوياً.
2. وتترك قليلاً لتجف العجينة قليلاً.
3. تكور على شكل دائري ثم تخبز بحرارة هادئة حتى تجف ومن غير ما تحمر.
4. نتركها حتى تبرد وتقدم مع القهوة والشاي وصحتين وألف عافية.

عش السرايا

المقادير

- بسكويت شاي
- قشطة
- حليب
- كاكاو
- جلي

الطريقة

1. يعمل الجلي في الصينية (في الجزء السفلي من الصينية) ويترك حتى يبرد.
2. يرص البسكويت في الصينية بعد غمره في الحليب (حبة تلو الأخرى).
3. يخلط الكاكاو مع القشطة جيدا ثم يرص فوق البسكويت.
4. نقوم بعمل طبقتين من البسكويت وخليط القشطة.
5. توضع الصينية في الثلاجة حتى تبرد. بالهناء والشفاء.

عش الغراب سهلة وحلوة

المقادير

- ✿ كيس شعرية باكستانية
- ✿ علبة حليب مركز محلى (397 غرام)
- ✿ غطاء الدواء الشفاف أو ملعقة حليب الأطفال أو أي شي لديك دائري
- ✿ جوز الهند للزينة أو الفستق المطحون

الطريقة

1. تضع الشعرية الباكستانية حسب الرغبة في مقلاة على النار حتى يصبح لونها أحمر وترفع حتى تبرد قليلا.
2. يضاف لها بعد ذلك الحليب المركز المحلى (وقليل من العسل إذا رغبت به) ويقلب حتى يتداخل مع بعض.
3. نأخذ قليلا منه ونضعه في غطاء الدواء أو ملعقة الحليب ونقلبها حتى تصبح دائرية الشكل وهكذا حتى يصبح لديك دوائر شعرية.
4. يرش فوقهم الجوز أو الفستق للزينة وهكذا تصبح جاهزة للأكل وعليكم بالعافية ياخواتي.

عمل عجينة القطائف

المقادير

- ✿ 2 كوب دقيق
- ✿ 3 كوب ماء
- ✿ 1/2 كوب سميد
- ✿ 2 ملعقة صغيرة سكر
- ✿ 1 ملعقة طعام خميرة

الطريقة

1. تضرب جميع المقادير معا بالخلاط.
2. تترك 15 دقيقة لتخمر.
3. يسكب ربع كوب من العجين في المقلاة الساخنة وتلوح المقلاة حتى يغطي العجين قعرها.
4. يحمر العجين حتى يصبح لوم قعره ذهبيا. تنقل القطائف الى صحن للحشي.

عيش السرايا

طبق حلو سهل التحضير وراقي، من مكونات متوفرة بالبيت.

المقادير

- ✿ 1 ونصف كيس توست أبيض (كبير)
- ✿ 2 علبة قشطة (وزن العلبة 170 غرام)
- ✿ 1 زبدة حجم وسط (225 غرام)
- ✿ 1 ونصف كوب حليب سائل
- ✿ 1 ونصف ملعقة كبيرة سكر
- ✿ 2 ملعقة سميد
- ✿ 1 ملعقة صغيرة ماء زهر
- ✿ 1 ملعقة صغيرة هيل مطحون
- ✿ شيرة
- ✿ فستق مبشور للتزيين

الطريقة

1. تزال أطراف التوست وتقطع قطع صغيرة وتوضع في صينية الفرن(قياس 40 * 25 سم).
2. تسخن الزبدة وتضاف على التوست وتخلط باليد حتى يتشرب التوست، وترص جيدا في الصينية.
3. تضاف القشطة على التوست.
4. يسخن الحليب ويضاف السكر، السميد، الهيل، وماء الزهر حتى يغلى ويتكثف.
5. يصب خليط الحليب على طبقة القشطة في الصينية ويثقب بالشوكة لتتشرب.
6. يوضع بالفرن حتى تتحمر من جميع الجوانب.
7. تصب الشيرة على الطبق، و تترك لتتشرب و تبرد قليلا.
8. تقطع مربعات و تزين بالفستق المبشور.

الغريبة

المقادير

- 1 كوب سمن
- 2 كوب دقيق
- 4/3 كوب سكر ناعم
- 1 كوب أنصاف جوز
- 2/1 ملعقة صغيرة فانيلا

الطريقة

1. ينخل الدقيق ويضاف السكر والسمن ويفرك بالأصابع ولا يعجن جيدا و يجمع فوق بعضه.
2. بقسم إلى قطع صغيرة تدحرج و تدور ويخبز في الفرن لمدة 10 دقائق.

الغريبة اللذيذة

المقادير

- كوب سكر ناعم
- 4 كوب دقيق
- كوب زيت ذرة
- ملعقة صغيرة فانيلا
- ملعقة صغيرة بيكنج بودر
- ملعقة سمنة

الطريقة

1. يوضع السكر وزيت الذرة والفانيلا في وعاء ويفرك جيداً.
2. من ثم يوضع قليل من الطحين تدريجياً مع البيكنج بودر حتى يتماسك.
3. نقطع العجينة دوائر.
4. ندهن الصينية بالزيت ونضع دوائر العجينة عليها ثم ندخلها الفرن على درجة خفيفة (160 س -320 ف) في الطابق العلوي من الفرن ولا نتركها.

فطائر القشطة

المقادير

- علبة من عجينة الرقائق المثلجة (عجينة البقلاوة)
- علبتان قشطة
- نصف كوب حليب
- 2 ملعقة طعام نشاء
- علبة متوسطة الحجم من الزبدة مذابة
- ملعقة شاي ماء زهر
- مقدار من عسل السكر (القطر)

الطريقة

1. توضع القشطة في إناء واسع ويضاف إليها الحليب ويخلط جيدا .يضاف النشا ويخلط جيد.
2. يوضع الإناء على نار هادئة لمدة 5 - 8 دقائق ويحرك حتى تتكون الكريمة.
3. تنقل الكريمة فورا إلى طبق بارد، وتغطى بورق نايلون شفاف حتى لا يجف سطحها، على أن يضاف إليها ماء الزهر عند إعداد الفطائر.
4. تقطع العجينة إلى أربعة أجزاء متساوية.
5. يؤخذ من الجزء الأول 4 رقائق وتترك باقي العجينة مغطاة.
6. تفصل الرقائق وتدهن واحدة تلو الأخرى بالزبدة المذابة بواسطة فرشاة.
7. يوضع قليل من الكريمة القشطة عند طرف الرقائق وتطوى بشكل مثلث.
8. تستمر في نفس الخطوات لباقي العجينة , ثم ترص الفطائر في صينية مدهونة.
9. يدهن وجه الفطائر بباقي الزبدة المذابة , وتخبز في فرن على درجة (400 ف -200 م) حتى يصبح لونها ذهبيا.
10. ترش وهي ساخنة بعسل السكر (القطر) البارد.

فطيرة التفاح

ملاحظة: يمكن استعمال شرائح اللوز بدل التفاح.

المقادير

- ✿ علبة من عجينة البسكويت (يستحسن أن تكون من نوعية دايجيستيف)

مقادير الحشوة:

- ✿ كوب لوز مطحون
- ✿ ثلاثة أرباع كوب زبد
- ✿ ثلاثة أرباع كوب سكر
- ✿ كوب طحين
- ✿ ملعقة من مسحوق الخميرة
- ✿ حبتا تفاح
- ✿ بيضة

الطريقة

1. تمد العجين في قالب الفطيرة ثم تغطي الجوانب ويعمل ثقوبا في الوسط بالشوكة لتجنب الانتفاخ.
2. توضع في فرن بدرجة 160 درجة مئوية لمدة (15 - 20 دقيقة).
3. لتحضير الحشوة: تعجن جميع المقادير ما عدا التفاح.
4. تفرش عجينة الحشوة في القالب لتغطي ثلاثة أرباع ارتفاعه.
5. يقطع التفاح إلى شرائح عرضية رفيعة ثم تقطع لأنصاف وتوضع على سطح الفطيرة.
6. ثم تعاد إلى الفرن بنفس الدرجة لمدة (15 - 20 دقيقة) أو حتى تحمر.

الفوشار بزبدة الفواكه

هذه طريقة مشهورة لعمل البشار في الولايات المتحدة، يمكن تقديمها بدلا من المكسرات.

المقادير

- **3-4 ملاعق من الزيت النباتي الساخن**
- **4 ملاعق طعام من حبوب الذرة الخاصة لعمل الفوشار**
- **50 غم من الزبدة**
- **ملعقة طعام من مربى المشمش أو الدراق**
- **ملعقة شاي من عصير الليمون الحامض**

الطريقة

1. **يوضع الزيت والذرة في طنجرة متوسطة الحجم على نار متوسطة الحرارة وتغطى الطنجرة وتترك حتى تتوقف حبيبات الذرة عن الطقطقة وقبل أن تحترق. لا يملح الفوشار.**
2. **تذوب الزبدة في قدر صغير. يضاف إليها المربى وعصير الحامض.**
3. **يحرك المزيج جيدا، ثم يسخن من جديد.**
4. **يوضع الفوشار في وعاء كبير للتقديم، ثم يصب مزيج المربى فوق الفوشار.**

قالب الجبنة

المقادير

- بسكويت (35 قطعة)
- زبدة (125غرام)
- بيضتان
- ربع لتر كريما
- نصف كوب سكر
- 300 غرام جبنة بالقشطة (جبنة طرية)
- مربى للتزين

الطريقة

1. نفتت البسكويت ليصبح كالطحين، ثم نسيح الزبدة ونخلطها مع البسكويت ونرصها في القالب.
2. نخفق البيضتين مع السكر في الخفاقة الكهربائية جيدا، ثم نزيد الكريما ثم الجبنة ونخفقهم جيدا.
3. نضع الخليط فوق البسكويت وندخل القالب إلى الفرن حتى ينتفخ سطح القالب.
4. نتركه حتى يبرد ثم نضعه في الثلاجة حوالى الساعة ثم نزينه بالمربى.

قدرة قادر

مقادير

الكريم كراميل

- 3 بيضات
- 3 كوب حليب بودرة
- 3 كوب ماء
- 1 كوب سكر

مقادير الكيك

- 4 بيضات
- 1 كوب سكر
- 4/3 كوب زيت
- رشت فنيلة
- 2/1 كوب حليب
- 2 كوب طحين
- 4 ملعقة بيكم باودر

الطريقة

1. نخلط جميع مقادير الكريم كراميل مع بعض ونضعها على النار الى ان تغلي.
2. نعمل الكيك العادي.
3. نحرق سكر مقدار 3/4 الكاس ثم نضعها في قاع صينية الكيك.
4. بعد وضع السكر نضع الكريم كرامل ثم نضع خلطة الكيك فوقها فنلاحظ انها خلطت مع بعض.
5. نضعها في الفرن على حرارة درجة 200 س لمدة 30 دقيقة او حتى تنضج.
6. توضع جانبا حتى تبرد ثم تقلب في صحن جميل وتوضع في الثلاجة لمدة ثلاثة ساعات وتقدم باردة.

قدرة قادر 1

المقادير

- ✿ بودرة الكيك الجاهز

مقادير الكريم الكرمل

- ✿ 5 بيضات
- ✿ كوب سكر
- ✿ 3 أكواب ماء
- ✿ 3 أكواب حليب بودرة
- ✿ فنجان ماء ورد
- ✿ قليل من الزعفران

الطريقة

1. يخلط البيض جيدا ثم يوضع السكر ويترك ليخلط معا ثم يوضع الماء ثم الحليب ثم ماء الورد والزعفران.
2. يحرق السكر في الصينية التي سيعمل فيها الكيك.
3. يسكب الكريم كرمل على السكر المحروق.
4. يخلط الكيك الجاهز حسب الطريقة المذكورة على علبة الكيك ويوضع خليط الكيك على الكريم الكرمل ثم يدخل في الطبقة الوسطى من فرن حرارته 180 س (350 ف).
5. عند الاستواء سوف ترتفع الكيكة فوق الكريم كرمل، للتأكد من اذا استوى الكيك، يوضع عود وإذا لم يلتصق تخرج من الفرن ونقوم بقلبها، الكريم كرمل فوق والكيك تحت.

قشطانية

المقادير

- 4 ملاعق نشاء
- 4 أكواب حليب
- سكر حسب الرغبة
- ماء زهر
- ماء ورد

الطريقة

1. نضع النشا والحليب في صحن حتى يذوب النشاء.
2. نضع الحليب والسكر في قدر على نار هادئة.
3. نضع النشا والحليب في القدر ثم يضاف ماء الزهر وماء الورد ويخلط جميع المقادير.
4. يخفف عليه النار حتى تتخن ثم تصب في الصحون.

القشطة

من الممكن استعمال هذه القشطة في أنواع مختلفة من الحلويات.

المقادير

- **3 أكواب ماء**
- **2 كوب حليب بودرة**
- **نصف ملعقة سكر**
- **3 ملاعق طحين**
- **ملعقة طعام ماء الزهر**
- **ملعقة طعام ماء الورد**

الطريقة

1. **نذوب الحليب البودرة في الماء ثم نضيف الطحين والسكر.**
2. **نضع المزيج في قدر على نار متوسطة مع التحريك المستمر.**
3. **عندما يغلي المزيج نضيف ماء الزهر والورد ثم نخفف النار مع التحريك الدائم حتى تشتد القشطة ثم نرفع القدر عن النار.**

القطايف

المقادير

- 1 ونصف كوب دقيق
- ربع كوب سميد
- ملعقة صغيرة خميرة
- ملعقة صغيرة سكر
- ذرة ملح
- 1 كوب ماء
- 1 كوب حليب

الطريقة

1. نضع الدقيق والسميد وفوقه ذرة الملح.
2. نذيب في نصف كأس دافئ الخميرة والسكر إلى أن تذوب ثم نكمل الكأس بالماء ونضيفه للدقيق ومن ثم كأس الحليب.
3. نخلطه بالخلاط اليدوي إلى أن يصبح لينا ألين من خلطة الكيك.
4. نتركه ليخمر.
5. نضع مقلاة تيفال على النار إلى ان تسخن كثيرا ثم نمسح المقلاة بفوطة مبللة بالزيت دون أن تترك أثرا.
6. نأخذ فنجان ونغرف من الخلطة ونرفع يدنا عاليا ونسكب بالمقلاة طبعا نخفض النار قليلا حتى لاتحرق العجينة.
7. عندما تنشف ونراها مثقبة نأخذ طرف سكينة ونزيل القطايف من المقلاة ونضعها على فوطة نظيفة لتبرد وهكذا واحدة تلو الأخرى.
8. نكون مجهزين الحشوة اما الجبنة الحلوة مازوريلا أو المكسرات مع القرفة والسكر أو القشطة طبعا.
9. خلالها نحظر القطر كما تريدين كأس سكر و 3/4 كأس ماء وعصر قليلا من الليمون وإضافة قليلا من الفانيلا.

ملاحظة: بعد قلي القطايف بالزيت إما تكون القطايف باردة أو القطر بارد وليس الاثنان ساخنان واحد فقط. مع تحياتي أرجو ان تنال اعجابكم، اختكم ليندا.

كاتو بالأناناس

المقادير

- 3 كوب (450 غرام) دقيق
- ثلاث بيضات
- 125 غرام لبن زبادي
- 1 و 1/2 كوب (250 غرام) سكر بودرة
- 1/3 كوب (50 غرام) زيت نباتي
- رشة صغيرة ملح
- ظرف خميرة الكاتو
- ظرف فانيليا
- 150غرام أناناس مقطع قطع صغيرة

الطريقة

1. تخلط المقادير جميعها ماعدا الأناناس بواسطة خفاقة كهربائية ثم يوضع فوقهم قطع الأناناس.
2. يحمى الفرن حتى 180 درجة مئوية (350 ف) ثم تدهن الصينية بالزبدة ويرش فوقها الطحين.
3. يوضع الخليط في الصينية وتوضع في الفرن لمدة نصف ساعة تقريبا ويراعى مدى قوة حرارة الفرن ولا يتم اخراج الكيك من الفرن إلا عند التأكد تماما من نضجه وذلك من خلال غرز طرف السكين إلى أسفل القاع، في حال عدم ظهور أي شيء على السكين معنى هذا أن الكاتو قد نضج تماما وبالهناء والشفاء.

كرات البسكويت بالشوكولاتة

لذيذة وسهلة مرة وبيحبها الكل.

المقادير

- **3 بسكويت شاي كبير (أولكر أو ماري أو غيره)**
- **2 علبة قشطة**
- **1 فنجان سكر**
- **2 ملعقة شوكولاتة كاكاو بودرة**
- **مغلفين (كيسين) بودرة كريمة الخفق**

الطريقة

1. **يفتت البسكويت جيدا ويخلط مع جميع المقادير ويكور.**

كرات الثلج

يعتبر هذا الطبق من أنواع الحلوى المناسبة جدا للأعياد مثل عيد الفطر و عيد الأضحى و هو يضيف تميزا لمائدتك في هذه المناسبات السعيدة.

المقادير

- ✿ 1 كوب من الزبدة أو المارجرين
- ✿ 2/1 كوب سكر بودرة
- ✿ 2/1 1 ملعقة صغيرة فانيلا
- ✿ 2/1 1 كوب مكسرات مطحونة ناعما (لوز و بندق و جوز غير محمصين)
- ✿ 4/1 2 كوب طحين
- ✿ 2 ملعقة صغيرة بيكينج باودر
- ✿ سكر بودرة للتزين

الطريقة

1. حمي الفرن لحرارة 175 درجة مئوية.
2. يخفق الزبد مع السكر في صحن عميق بالخفاقة الكهربائية حتى يصبح لونه مائلا الى الأصفر الفاتح.
3. يضاف الفانيلا و المكسرات و يحرك الخليط.
4. يضاف الطحين و البيكنج باودر و يمزج الخليط جيدا.
5. تكور العجينة لكرات قطر الواحدة منها 2/1 2 سم.
6. توضع الكرات في صواني غير مدهونة بالزبد.
7. توضع الصواني في الفرن لمدة 15 دقيقة أو حتى يصبح لون قعر الكرات مائل للون البني الفاتح.
8. بعد اخراج الصواني من الفرن تترك الكرات لعدة دقائق ثم ترفع من الصواني و تتدحرج رأسا بالسكر الناعم.
9. تترك الكرات لتبرد ثم تتدحرج مرة أخرى بالسكر الناعم.

كرات الجبن بالتوست

المقادير

- 1 كيس توست صغير
- 6 مكعبات جبنة طرية غير مالحة (120 غرام)
- 1 كوب حليب بودرة
- مقدار من الزيت للقلي

شيرة للتحلية

- 1 كوب سكر
- 1/2 كوب ماء
- 1 ملعقة طعام ماء ورد

الطريقة

1. تقطع أطراف التوست ، ثم تقطع كل شريحة إلى نصفين.
2. تبل القطعة الأولى من التوست بالحليب وتوضع فية الجبن (قطعة صغيرة)، تكور ونستمر حتى ينتهي المقدار بالكامل.
3. يوضع المقدار بالثلاجة لمدة نصف ساعة ثم تخرج من الثلاجة وتقلى بالزيت.
4. بعدها تسكب عليه الشيرة.

لتحضير الشيرة:

5. يغلى سكر وماء وماء ورد على النار حتى يثقل المزيج قليلا ويعقد.

كرات الدونات على طريقة هاواي

هذه الطريقة هي المشهورة والمتبعة لعمل الدوناتس في جزرهاوايز. طعم هذه الكرات ألذ من الدوناتس العادي وهي لا تتشرب الزيت فتبقى خفيفة.

المقادير

- **1 ملعقة خميرة فورية**
- **1 ملعقة شاي سكر**
- **4/1 كوب ماء دافىء**
- **6 بيضات**
- **6 كوب دقيق**
- **2/1 كوب سكر**
- **4/1 كوب زبدة مذوبة**
- **1 كوب حليب مركز**
- **1 كوب ماء**
- **1 ملعقة صغيرة ملح**
- **زيت غزير للقلي**
- **4/1 كوب سكر مطحون**

الطريقة

1. **تذوب الخميرة وملعقة صغيرة من السكر في ¼ كوب من الماء.**
2. **يخفق البيض في صحن صغير جيدا.**
3. **يوضع الطحين في صحن كبير. يضاف خليط الخميرة، البيض، ½ كوب من السكر، الزبدة المذوبة، الحليب المركز (ليس الحليب المحلاة)، كوب من الماء وملعقة صغيرة ملح. تخلط جميع المواد معا لتشكل عجينة طرية ومتماسكة. تغطى العجين وتترك لتتضاغف.**
4. **يسخن الزيت لحرارة 190 س. تبلل ملعقة صغيرة بالزيت وتستخدم لعمل كرات من العجين ووضعها بالزيت. تقلى الكرات حتي يتحول لونها الى اللون الذهبي البني. تنشل الحبات وتوضع على ورق المطبخ حتى تتخلص من الزيت الزائد.**
5. **يوضع السكر المطحون في كيس ويضاف له حبات الدونات وتحرك جيدا حتى تغلف بالسكر المطحون وتقدم.**

كرات الكاكاو بجوزالهند

المقادير

- 2 بكت بسكويت شاي
- 1 كوب جوز هند مبشور ومجفف
- علبة صغيرة حليب مركز ومحلى
- 4 ملاعق كاكاو بودرة
- شوكلاتة للتجميل

الطريقة

1. يطحن البسكوت ويخلط مع جوز الهند والحليب والكاكاو حتى تصبح كالعجينة ومن ثم تصنع منها كرات.
2. تبشر الشوكلاتة وتغمس بها الكرات وتوضع في الصحن وتقدم.

كرات الهيل المقلية

المقادير

- 125مل (نصف كوب) حليب
- كوبان ونصف دقيق بسكويت (بسكويت مطحون)
- ثلاث أرباع ملعقة كبيرة هيل مطحون
- 1 لتر زيت للقلي
- كوب واحد سكر ناعم

الطريقة

1. ينخل دقيق البسكوت والهيل على زبدية كبيرة.
2. يصب الحليب لتكوين عجينة طرية تقطع إلى كرات.
3. يسخن الزيت وتضاف الكرات تدريجياً حتى يصبح لونها بني ذهبي.
4. أخيراً تقدم ويرش عليها السكر الناعم.

كرات جوز الهند

المقادير

- كوب جوز هند
- كوب حليب بودرة
- كوب سكر مطحون
- علبة زبادي (180 غرام) ويمكن الأستغناء عنها بقشطة حسب الرغبة
- نصف كوب جوز هند محموس أو بدون حمس حسب الرغبة

الطريقة

1. توضع جميع المقادير مع بعضها البعض وتخلط **ماعدا** النصف كوب جوز الهند المحموس.
2. تكور العجينة إلى كرات صغيرة مناسبة ومتناسقة.
3. يرش فوقها جوز الهند المحموس جيدا حتى تلتصق فيه ثم توضع في الثلاجة حتى تبرد ثم تقدم وبالهناء والعافية.

كريم كارمل

هي عبارة عن طبق حلويات، يقدم بارد. طريقته سهلة ولذيذة.

المقادير

- 6 بيضات كبيرة
- علبة حليب المركز المحلى (397 غرام)
- ملعقة صغيرة فانيلا
- 3 أكواب حليب سائل
- 3 ملاعق سكر للحرق (لقاعدة الكريم كارمل)

الطريقة

1. يخفق البيض خفقًا يدويًا.
2. ثم تضاف الفانيلا والحليب المحلى وأخيراً الحليب السائل.
3. تحرق 3 معالق السكر ثم توضع في قالب ويضاف عليها الخليط السابق.
4. يوضع هذا القالب في قالب أكبر منه به ماء ساخن.
5. بعد ذلك يوضعان في فرن متوسط الحرارة (180 س-350 ف) إلى أن ينضج الخليط عند إختباره بطرف السكين في حهة الوسط بحيث تخرج السكين نظيفة.
6. بعد ذلك يوضعان في فرن متوسط الحرارة (180 س-350 ف) إلى أن ينضج الخليط عند إختباره بطرف السكين في حهة الوسط بحيث تخرج السكين نظيفة.

الكريم كراميل

المقادير

- ✿ كوب حليب
- ✿ بيضتين لكل كوب حليب
- ✿ برش برتقال أو ليمون
- ✿ قليل من السكر
- ✿ سكر محروق

الطريقة

1. نقوم بحرق قليل من السكر (حسب الحاجة) مع قليل من الماء ونتركهم حتى يصبح لونهم زهري.
2. نقوم بخفق المقادير الأخرى كلها مع بعض ثم بعد ذلك نضعها فوق السكر المحروق ونضعها بالفرن ولانفتح الفرن عليها لمدة ساعة تقريباُ حتى لا يخفس ثم نفتح الفرن ونرى اذا استوى أو لا وذلك عن طريق بحشه بالشوكة, فإذا لزق بالشوكة معناها لم يستوي بعد.
3. وبعد ان يستوي نضعه بالبراد لمده ليلة كاملة لأن هذا أفضل وصحة وألف هنا.

الكريم كرمل السهل جداً

المقادير

- ✿ 1 بكت بودرة كريم كرمل جاهزة
- ✿ 1 علبة قشطة
- ✿ 1 كوب حليب
- ✿ 6 حبات فراولة أو أي فاكهة أخري محببة

الطريقة

1. تخلط جميع المقادير وتضرب بالمضرب اليدوي وتوضع على النار حتي تسخن جيداً.
2. تقطع الفراولة إلى شرائح وتوضع مفرقة في صينية زجاجية ثم يصب الخليط فوقها وبالهناء والعافية.

كريمة

المقادير

- **1 لتر أو 4 أكواب من الحليب**
- **2 بيض**
- **4 ملاعق ميزينة (نشاء)**
- **2/1 كوب ماء الزهر**
- **6 ملاعق سكر**

الطريقة

1. **نأخذ إناء ونضع فيه لتر من الحليب و 2 بيض و 4 ملاعق نشاء ونصف كاس ماء الزهر و 6 ملاعق سكر ونضع الإناء فوق نار هادئة.**
2. **نستمر في التحريك ختى يتخثر (اي يتكثف) ثم نسكب الكريمة في صحون وندخلها في الثلاجة حتى تبرد ثم نقدمها وبالصحة والعافية.**

كعك شاي بالسمسم

المقادير

- 1 كوب زبدة مذابة على نار هادئة
- 1 كوب زيت نباتي
- رشة ملح
- ملعقة صغيرة باكينج باودر
- دقيق (كمية كافية لتصبح العجينة طرية)

الطريقة

1. تخلط جميع المقادير مع بعض وتترك العجينة لمدة 15 دقيقة.
2. تفرد العجينة وتقطع بأشكال هندسية أو قلوب او مثلثات بحسب الرغبة.
3. تدهن بالبيض وترش بقليل من السمسم وتوضع في الفرن على درجة حرارة 180 س (350 ف) الى أن يصبح لونها برتقالي.

كعك محشي بالراحة

المقادير

- ✿ 1 كيلو دقيق
- ✿ 1 ملعقة طعام فانيلا
- ✿ 1 ملعقة طعام بيكنج باودر
- ✿ 2 كوب لبن
- ✿ 1/2 كوب زيت
- ✿ 2 ملعقة طعام سمن نباتي (مرجرين)

الطريقة

1. يعجن الخليط ونضعه في الثلاجة لمدة خمسة ساعات.
2. تقطع العجين لقطع صغيرة ثم ترق القطع على شكل مثلثات وتحشى بالراحة.
3. تدهن صينية بالزيت والدقيق وتصف المثلثات المحشية في الصينية.
4. توضع الصينية في الفرن لمدة ساعة تقريبا.

الكعكة الاسفنجية (سويسيرول)

المقادير

- 5 بيضات
- 1 كوب سكر
- 1 كوب طحين
- ملعقة فانيلا صغيرة
- ملعقة بيكنج باودر صغيرة
- عصير ليمون او برش نصف ليمونة
- 1/2 كوب ماء مغلي
- القليل من الكريما
- تطلي

الطريقة

1. نغلى الماء في وعاء ونضع وعاء آخر على الماء المغلي ونفصل صفارالبيض عن البياض.
2. نضع البياض فوق الماء المغلي ونخفق البياض جيدا ثم نضيف السكر بالتدريج ونستمر بالخفق.
3. نخرج الوعاء الموجود به الماء ثم نضيف الطحين للبياض ونستمر بالخفق ثم نضيف 1/2 كوب الماء المغلي ثم صفار البيض وعصير الحامض, والفانيلا ,والبيكنج باودر.
4. نضع هذا المزيج في صينية مدهونة بالزيت والورق الفضي المدهون ونضعها في الفرن لمدة 15-20 دقيقة على درجة حرارة 250 متوسطة.
5. نفرد فوطة نظيفة ونرش عليها القليل من الطحين، بعد الاستواء نضع الكعكة على الفوطة ويزال الورق ونرش القليل من الطحين ونلفها جيدا ونتركها حتى تبرد لمدة ساعة ونصف ثم نحشيها.

كعكة الشكولاتة بالسفن أب

المقادير

- 3 كوب طحين
- 2 كوب سكر
- كوب ونصف زيت نباتي
- 3 بيضات
- 3 ملاعق طعام بيكنج باودر
- رشة ملح ورشة فانيليا
- ثلاث أرباع كوب سفن أب بس لازم يكون دافيء
- ثلاث أرباع كوب حليب
- 5 ملاعق كاكاو بودر

الطريقة

1. يخلط السكر مع الزيت جيداً ثم يضاف إليه البيض واحدة وراء التانية وليس مع بعض، مع إضافة رشة الملح والفانيلا.
2. يوضع في طبق آخر الطحين والكاكاو البودرة والبيكنج باودر ويخلط.
3. بعد ذلك يضاف خليط الطحين على خليط السكر بس على دفعات صغيرة طبعاً مع الخلط بالخلاط وبين كل دفعة ودفعة يضاف القليل من السفن أب مرة والحليب في المرة الثانية إلى نفاد الكمية.
4. توضع في فرن متوسط الحرارة (180 س – 350 ف) لمدة 40 دقيقة تقريباً في الطبقة الوسطى من الفرن.

كعكة الشوكولاتة

المقادير

- ✿ كعكة اسفنجية بالشوكولاتة
- ✿ نصف كوب من الشيرة المخصصة لتحضير الكعكات
- ✿ 3 أكواب شوكولاتة قابلة للذوبان
- ✿ 3 أكواب كريمة

الطريقة

1. تقطع الكعكة بشكل أفقي إلى ثلاث قطع متساوية.
2. يصب فوقها الشيرة وتترك جانبا.
3. في انتظار أن تتشبع الكعكات بالشيرة، تذوب الشوكولاتة في حمام مائي، ثم تخلط الكريمة بالشوكولاتة بواسطة ملعقة خشبية حتى تتجانس.
4. توضع القطعة الأولى في صحن التقديم، ثم تدهن بكمية قليلة من خليط الشوكولاتة.
5. تكرر العملية مع باقي قطع الكعكة.
6. تدهن الطبقة الأخيرة وجوانبها ببقية خليط الشوكولاتة، ثم تترك في الثلاجة لمدة ساعتين.

كعكة الفســتق

المقادير

- بيضتين
- كوب سميد
- كوب فستق مطحون
- كوب سكر
- ملعقه ونصف باكينج باودر
- قليل من الهيل
- زعفران
- نصف كوب زيت
- علبيتين قشطة

الطريقة

1. تخلط المقادير مع بعضها البعض ماعدا علبة واحدة من القشطة وقليل من الفستق يؤخذ جانباً.
2. بعد إخراج الكعكة من الفرن وتبرد قليلاً يوضع عليها علبة القشطة أي تدهن بها الوجه.
3. ينثر عليها الفستق المتبقي. طبعاً تقطع وتقدم وبالعافية عليكم.

الكنافة

المقادير

- كيس توست
- علبة قشطة (170 غرام)
- محلبية
- ماء ورد
- إصبع زبدة(113 غرام)
- شيرة

الطريقة

1. يزال أطراف التوست ثم يطحن (ناعم).
2. تسيح الزبدة وتوضع على التوست ويفرك جيدا إلى أن يتجانس.
3. يوضع نصف التوست في صنية ويرص.
4. تزين (تحضر) المحلبية وترفع عن النار ويوضع عليها قشطة وماء ورد ويخلط.
5. توضع المحلبية على التوست في الصنية.
6. يوضع باقي التوست ويرص ثم يوضع في الفرن من أعلى وأسفل.
7. تخرج ويوضع عليها الشيرة الباردة.

كنافة 1

المقادير

- 24 قطعة جبنة طرية (وزن القطعة 20 غرام – مثل الكيري، بوك أو غيره)
- 1 كيلو فرك كنافة
- 1\2 1 كوب سميد ناعم
- 1\2 كوب ماء الزهر
- 1\2 كوب ماء الورد
- 3 أكواب قطر

الطريقة

1. نخلط جبنة كيري مع السميد الناعم وماء الزهر وماء الورد وكوب من القطر.
2. نوزع فرك الكنافة في قاع جاط مستدير مخصص للأفران بقطر 30 سم تقريباً ونباشر بتحمير قاع الفرك على النار المتوسطة لمدة 10 دقائق حتى نقدر أن القاع أصبح أشقراً.
3. نرفع الجاط عن النار ونوزع على الفرك حشوة الكيري ونقلب الجاط رأساً على عقب.
4. نوزع القطر على الفرك الأشقر وتقدم ساخنة.

كنافة الفقراء

المقادير

- واحد كيس خبز توست
- ربع إصبع زبدة
- علبة واحدة من جبنة مازرولا
- واحد كوب سميد
- 4 اكواب حليب او مكن وضع 2 كوب ماء + 2 كوب حليب لتخفيف الدسم
- علبة قشطة

مقادير الشيرة(القطر)

- 2 كوب ماء
- 1 كوب سكر
- نصف ملعقة حامض

الطريقة

1. بطحن خبز التوست ويخلط مع الزبدة جيدا.
2. يرص الخليط في صينية مدهونة بقليل من الزبدة(يفضل صينية بايركس).
3. توزع جبنة المازرولا المبشورة على طبقة التوست بشرط أن لا توضع على الأطراف.
4. يوضع السميد في الطنجرة ويضاف إلية الماء والحليب ونستمر في التحريك حتى يغلظ الخليط ثم نرفعه عن النار ثم نضيف القشطة ونحرك بسرعة، بعد ذلك نصب الخليط فوق الصينية.
5. تدخل الصينية الفرن الى أن تستوى بعد 30 دقيقة بحرارة 180 س (350 ف) او حتى تحمر أطرافها.
6. تحفحف الصينية بالسكين وتقلب وتسقى بالقطر ثم تزين بالفستق (اختياري).

الكنافة الكذابة

المقادير

- واحد كيس خبز توست
- ربع إصبع زبدة
- علبة واحدة من جبنة مازرولا
- علبة قشطة

الطريقة

1. بطحن خبز التوست ويخلط مع الزبدة جيدا.
2. يرص الخليط في صينية مدهونة بقليل من الزيت.
3. توزع جبنة المازرولا المبشورة على طبقة التوست بشرط أن لا توضع على الأطراف.
4. تسكب عليها القشطة ثم تدخل الفرن الى أن تستوى بعد 15 دقيقة.
5. توضع عليها الشيرة وتؤكل حارة.

الكنافة الكذابة 1

المقادير

- 1 باكيت زبدة ذائبة
- 1 كيس خبز افرنجي مثلج (أي نضعه في الفريزر لمدة يوم)
- علبة قشطة
- فستق مطحون للزينة

مقادير الشيرة

- كوب ونصف ماء
- كوب سكر

الطريقة

1. نأخذ الخبز ونقطع الحواف ونضع الخبز في الخلاط ونطحنه.
2. نضع نصف كمية الخبز المطحون في بايركس ونشربه بنصف كمية الزبدة.
3. نضع عليه علبة القشطة حتى تغطي الخبز.
4. نضع الطبقة الثانية من الخبز ونشربه بالزبدة الباقية.
5. نشرب الخليط بالشيرة وندخله الفرن حتى يحمر السطح.
6. نقطعه الى قطع ونقدمه مع القهوة العربية وبالعافية.

الكنافة الكذابة 2

المقادير

- كوب ونصف ماء
- كيس خبز توست
- إصبع زبدة
- 5 ملاعق حليب بودرة
- 2 ملعقة نشاء

الطريقة

1. يطحن الخبز التوست ويخلط مع إصبع الزبدة بعد إذابتها.
2. تعمل المهلبية. لعمل المهلبية: يخلط كوب من الماء مع 5 ملاعق حليب بودرة على النار وعندما يسخن المزيج يذوب النشاء في 1/2 كوب ماء ويضاف للحليب على النار ويحرك معه باستمرار حتى يثقل المزيج.
3. تحضر صينية دائرية متوسطة الحجم وتكون تيفال ويوضع نصف كمية الخبز المطحون مع الزبدة فى الصينية ويرص برفق ويوضع خليط المهلبية ثم توضع الطبقة الثانية من الخبز المطحون مع الزبدة ولكن برفق وتوضع الصينية فى الفرن لمدة 35 دقيقة على درجة 180 س (350 ف) ومن ثم تسقى بالشيرة.

الكنافة بالمكسرات

كنافة سريعة التحضير.

المقادير

- 3 كوب سميد خشن
- كوب زبدة
- كوب حليب
- كوب جوز مدقوق خشن
- نصف كوب ماء
- 2 ملعقة صغيرة بكنج باودر
- رشة جوزة الطيب
- 3 ملعقة كبيرة صنوبر (لوز حسب الرغبة)
- 2 ملعقة قرفة صغيرة.

تحضير الشربات(القطر)

- 2 كوب سكر
- كوب ماء
- بضع نقاط عصير ليمون

الطريقة

1. يوضع السميد مع الزبدة ويفرك جيدا ثم يضاف الحليب والماء.
2. يضاف إلى الخليط الجوز مع البكنج باودر والقرفة وجوزة الطيب.
3. تفرد العجينة في صينية مدهونة بقليل من الزبدة ويرش الصنوبر على وجه الكنافة.
4. تخبز في فرن درجة حرارته°300 مئوية حتى يحمر وجهها.
5. يضاف القطر الشربات إلى الكنافة وهي ساخنة.
6. تقطع إلى قطع وتقدم ساخنة .صحة وهناء.

كوكيز باللوز

المقادير

- كوب ونصف دقيق
- 3/4 كوب مسحوق الكاكاو
- كوب ونصف سكر
- 180غرام زبدة
- 100غرام شوكلاتة
- 3 بيضات
- كوب لوز مسلوق ومنقى ويقلى ثم يفرم

الطريقة

1. يسخن الفرن إلى 180 درجة ويدهن إناء الفرن بالزبدة المذابة ويوضع فوقها ورق الزبدة.
2. يوضع الدقيق مع مسحوق الكاكاو والسكر في إناء ويمزج الكل.
3. تمزج الزبدة مع الشوكلاتة في طنجرة على نار هادئة حتى تذوب وتمتزج العناصر.
4. يزال من فوق النار ويضاف الخليط إلى الدقيق.
5. يضاف البيض المخفوق قليلاً ويمزج الكل بملعقة من الخشب إلى حين الحصول على مزيج متجانس.
6. يضاف كوب من اللوز.
7. تكون كويرات من العجين.
8. توضع في الفرن مدة 12 دقيقة.
9. تقدم الحلوى باردة.

الكيك الأسود

المقادير

- ✿ 1 بودرة كيك بالشوكلاتة جاهز
- ✿ 1 حليب مركز محلى كبير (397 غرام)
- ✿ 2 قشطة (وزن العلبة 170 غرام)
- ✿ 4 أكياس بودرة كريمة الخفق
- ✿ نصف ملعقه نسكافه أو زبدة الفول السوداني

الطريقة

1. نعمل الكيك حسب الوصفة الموجودة على الكرتون.
2. نضعها في الفرن ونخرجها من الفرن ونتركها حتى تبرد.
3. نجرشها بالشوكة حتى تتفتت.
4. لعمل الحشوة نضع المقادير السابقة في إناء عميق وتضرب بمضربة البيض.
5. نقسم الكيك المجروش إلى قسمين.
6. نأخذ صينية ثانية ونضع فيها القسم الأول ونضغط في الصينية ونضع الخلطة فوقه ونضع القسم الثاني من الكيك على الخلطة وتزين بالشوكلاتة المبشورة وتدخل الثلاجة وبالهناء والشفاء ودعواتكم.

الكيك الانجليزي

المقادير

- إثنان ونصف كوب دقيق
- نصف كوب لبن
- نصف كوب زيت
- ثلاثة بيضات
- ملعقة طعام باكينج باودر

الطريقة

1. يخفق البيض والفانيليا مع بعض ثم يضاف السكر واللبن والزيت.
2. بعد ذلك يضاف إليهم الدقيق تدريجيا مع الباكينج باودر.
3. يمسح قالب طويل بقليل من الزيت ويرش بقليل من الدقيق ويصب عليه العجين ويدخل في الطبقة الوسطى من فرن حرارته 180 س (350 ف) ويترك حتى ينضج.

كيك الجبن بالتوت البري

طبقة من الكيك عليها طبقة من الكريمة اللذيذة والتوت البري.

المقادير

لعمل الكيك

- **3 بيضات**
- **12قطعة جبن طري غير مالح (وزن القطعة 20 غرام، مثل كيري أو بوك أو غيرها)**
- **ثلاث أرباع كوب سكر**
- **1 علبة قشطة (170 غرام)**

لعمل الكريمة

- **2 كيس بودرة كريمة الخفق**
- **6 قطع جبن طري غير مالح (وزن القطعة 20 غرام، مثل كيري أو بوك أو غيرها)**
- **1علبة قشطة**

لطبقة التوت البري

- **حشوة فطيرة توت بري أسود (مثل نوع لاكي لايف أو غيرها)**

الطريقة

1. **تخلط مقادير عمل الكيكة بالخلاط ثم يوضع في ماعون بايركس ويدخل الفرن لمدة نصف ساعة.**
2. **بعد خروجه من الفرن يبرد في الثلاجة.**
3. **تخلط مقادير عمل الكريمة بالخلاط ثم توضع فوق الكيكة ويبرد في الثلاجة.**
4. **أخيراً يوضع فوق الكريمة طبقة من التوت البري وبالهناء والشفاء.**

كيك الزبادي

كيك الزبادي، أرجوا أن تجربوه فهو طريقة مصرية وجميلة للإفطار وبين الوجبات.

المقادير

- كوب ونصف سكر مطحون
- كوب نصفه زبدة والباقي زيت
- كوب زبادي متوسط
- ملعقة صغيرة فانيليا
- 5 بيضات
- 3 أكواب دقيق
- 1 باكو بيكنج بودر
- جوز هند حسب الرغبة

الطريقة

1. يخفق السكر والزبد مع الزيت (يستحب أن يكون الزبد أكثر من الزيت) جيداً حتى يصبح لونها أبيض.
2. يضاف إليها البيض واحدة تلو الأخرى مع الفانيليا.
3. يضاف الزبادي مع جوز الهند مع استمرار الخفق.
4. وأخيراً يضاف الدقيق كوب تلو الآخر ومع آخر كوب يضاف البيكنج بودر.

ملحوظة: كلما ازداد الخفق كلما أصحت النتيجة أفضل.

كيك الكاكاو

المقادير

- 2 كوب دقيق
- 5 بيضات
- 1 و 1/2 كوب سكر
- 2 ملعقة فانيلا
- 1 كوب حليب
- 3 ملاعق بيكنغ بودر
- 3 ملاعق سمن
- 1/2 كوب كاكاو بودرة

الطريقة

1. يكسر البيض ويخفق بالخفاق الكهربائي، تضاف إليه 2 ملعقة فانيلا.
2. يضاف السكر بالتدريج ويخفق.
3. في وعاء آخر ينخل الدقيق والبيكنغ بودر ويضاف إلى البيض تدريجا مع استمرار الخفق.
4. يضاف الحليب والسمن إلى السكر.
5. يضاف الكاكاو ثم تخفق كل الأشياء معا جيدا.
6. يحمى الفرن لحرارة 180 س (350 ف)، تدهن صينية بالزيت وترش بالدقيق ويزال الدقيق الزائد ثم يصب خليط الكيك في الصينية.
7. تخبز في الطبقة الوسطى من فرن حرارته 180 س (350 ف) حتى تستوي الكيكة.

كيك بالفواكه والكريمة

المقادير

- كيكة اسفنجية جاهزة تباع في المحلات
- كوب حليب
- علبة سلطة فواكه أو فواكه طازجة
- 2 علبة قشطة
- كيس واحد بودرة كريمة الخفق
- كيس واحد كريم كراميل
- قطع فواكه مقطعة للتزيين(حسب الرغبة)

الطريقة

1. تفتت الكيكة الاسفنجية الجاهزة في صحن التقديم.
2. يسكب عليها الحليب ليتماسك.
3. نضع الفواكه عليها بالتساوي.
4. نخلط القشطة وبودرة كريمة الخفق والكريم كراميل في الخلاط.
5. نسكب الخليط على الفواكه ثم نزين الطبق بقطع الفواكه.
6. نضعه في البراد ليتماسك.

كيك بالقزحة

المقادير

- 3 بيضات
- كوب سكر
- كوب وربع زيت نباتي
- كوب وربع حليب أوعصير برتقال
- 2 كوب ونصف طحين
- 2 ظرف بيكينغ باودر
- كوب جوز الهند
- علبة لبن زبادي (200 غرام)
- برش قشر ليمونة حامضة
- ملعقة أو ملعقتين من حب القزحة

الطريقة

1. نخفق البيض مع السكر حتى يصبح اللون أبيض.
2. نضيف قشر الليمون الحامض ونخفقهم جيدا.
3. نضيف الزيت النباتي.
4. نضيف الحليب أو العصير.
5. نضيف لبن الزبادي.
6. بعدها نضيف البيكينغ باودر.
7. نضيف الطحين تدريجيا.
8. بعد ان يخفق الخليط جيدا نضيف جوز الهند.
9. بعدها نضيف ملعقة أو ملعقتين من حب القزحة.
10. نكون مجهزين صينية مدورة مدهونة بالزيت ومرشوش على الزيت طحين كي لا تلصق العجينة، نضع الخليط في الصينية بشرط أن يكون الخليط غير شديد، متوسط.
11. نضع الصينية في فرن متوسط الحرارة من 100 إلى 150 درجة مئوية مدة نصف ساعة أو حتى تشعر بأن العجينة تم استوائها وصحتين وعافية.

كيك بعصير البرتقال

المقادير

- 5 ملاعق صغيرة أو باكيتات بيكنج باودر
- 5 ملاعق صغيرة فانيلا سائلة
- نصف لتر (2 كوب) عصير برتقان
- كوب سكر
- ثلاث بيضات
- نصف كوب زيت
- كوبان طحين

الطريقة

1. نضع البيض والفانيلا ونخلطهم معا.
2. نضيف الزيت ثم نضع السكر والعصير.
3. نضيف الطحين والبيكنج بودر ونخفق جيدا.
4. يمسح الطبق بقليل من الزيت ويصب عليه العجين ويوضع في الفرن لمدة 30 دقيقة. بالهناء والشفاء.

كيك قدرة قادر

هذه الكيكة مكونة من ثلاث طبقات سهلة ولذيذة

المقادير

الطبقة الأولى

- **2 كوب سكر لعمل الكراميل**

الطبقة الثانية

- **2 كوب حليب مجفف(بودرة)**
- **1 كوب سكر**
- **1 كوب ماء**
- **1 كوب زيت**
- **2 بيضة**
- **فانيليا**

الطبقة الثالثة

- **1/2 كوب حليب عادي (سائل)**
- **1/2 كوب زيت**
- **1/2 كوب سكر**
- **2 ملعقة نسكافيه**
- **2 بيضة**
- **فانيليا**
- **1 كوب دقيق (طحين)**
- **1 ملعقة بيكنج بودر**

الطريقة

1. **لأفضل النتائج تستخدم صينية طولها 30 سم وعرضها 20 سم.**
2. **يحرق السكر لعمل الكراميل في الصينية.**
3. **تخلط مقادير الطبقة الثانية في الخلاط وتوضع فوق الكراميل.**
4. **تخلط مقادير الطبقة الثالثة في طبق وتوضع فوق الطبقة الثانية.**
5. **تدخل الصينية في حمام ماء (في صينية أخرى مليئة بالماء) لمدة ساعة أو حتى تنضج الكيكة.**
6. **ثم بعد إخراجها تقلب بعد أن تبرد في طبق التقديم وبالهناء والعافية ودعواتكم.**

كيكة الآرو (بسكويت شوكلاتة محشي كريمة)

المقادير

- 2 كيك جاهز(سارالي- الأبيض مع الكاكاو)
- 6 بسكويت شوكلاتة محشو بكريمة بيضاء (مثل أرو، 22 غرام للقطعة)
- 4 قيمر (قشطة مثل المراعي أو KDD)
- 1 كيس بودرة كريمة الخفق
- 1 كريم كراميل
- ملعقة أكل قهوة سريعة الذوبان (نسكافيه)

الطريقة

1. يصف الكيك أولا في طبق التقديم.
2. 6 بسكويت محشو بالكريمة + 2 قيمر: يوضع في حمام مائي ، ثم يصب فوق الكيك ويوضع في الفريزر لمدة 30 إلى 45 دقيقة.
3. 2 قيمر + كيس بودرة كريمة الخفق + 1 كيس كريم كراميل + ملعقة قهوة سريعة الذوبان: يخلط بخلاطة العصير ويصب فوق الخلطة السابقة.
4. يوضع في الثلاجة لمدة 30 دقيقة.

الكيكة الباردة

المقادير

- 2 علبة قشطة (وزن العلبة 170 غرام)
- 1 إصبع زبدة (113 غرام)
- 1 كوب سكر
- 1 ملعقة صغيرة فانيلا
- 1 علبة فواكه مشكلة بدون ماء
- 1 علبة كيك جاهز (مثل كيك دان أو يوروكيك أو أمريكانا، 325 غرام)
- فراولة طازجة

الطريقة

1. تقطع الكيكة وتصف في قاع القالب.
2. تخلط جميع المقادير سويا وتصب فوق الكيكة.
3. تزين بقطع الفراولة الطازجة وتدخل الفريزر حتى تجمد.

كيكة التمر

المقادير

- 2/1 علبة زبدة متوسطة الحجم
- كوب ماء مغلي
- كوب تمر منزوع النوى
- كوب ونصف دقيق بالخميرة
- بيضتان
- قليل من الفانيلا
- كوب سكر
- قليل من الهيل
- ملعقة بيكنج باودر

الطريقة

1. يوضع التمر في الماء المغلي حتى يذوب تماما.
2. تذاب الزبدة على نار هادئة ثم توضع في إناء ويضاف عليها كل من البيض والسكر والفانيلا والبكينج باودر والهيل وتخلط جيدا بالخلاط الكهربائي.
3. يضاف بالتدريج كل من التمر والطحين حتى ينتهي المقدار.
4. توضع في صينية مدهونة بالزيت ومرشوشة بالدقيق في الفرن لمدة نصف ساعة على نار هادئة، 180 س (350 ف).

كيكة التمر 1

المقادير

- 1 كوب دقيق
- نصف كوب زيت
- نصف كوب سكر
- نصف كوب تمر منزوع النوى
- نصف كوب لوز
- نصف كوب جوز (عين الجمل)
- 3 ملاعق بكينج باودر
- ملعقة هال ناعم
- ثلاث بيضات
- 1 ملعقة فانيليا

الطريقة

1. نخلط البيض والسكر والزيت بالخلاط الكهربائي.
2. نضيف الطحين مع البكينج باودر وبعده باقي المقادير من لوز وجوز وتمر وهال والفانيليا ونخلطهم معا.
3. نضع الخليط في القالب الذي يكون مدور ومفتوح في الداخل بعد دهن القالب بالزيت ورشه بقليل من الدقيق ونضعه في الطبقة الوسطى من فرن حرارته 180 س (350ف) لمدة 45 دقيقة ونتأكد من النضوج بعد مرور نصف ساعة (بادخال عود في الكيكة فاذا خرج نظيف تكون الكيكة استوت) واتمني ان تحوز علي اعجابكم.

كيكة التمر 2

لذيذة جداً وسهلة لكن تبي انتباه حيث يجب اتباع الوصفة بالترتيب ولنتيجة ممتازة خفق كل مرحلة مدة لا تقل عن 2- 4 دقائق خاصة البيض حتى يرتفع وهذا الخفق الجيد يجعل الكيكة هشة

المقادير

المرحلة الاولى :

- **8 بيضات**
- **4 فناجين سكر**
- **ملعقة صغيرة فانيليا سائلة**

المرحلة الثانية :

- **2 كوب طحين**
- **4 ملاعق طعام باكينج باودر (لكل كوب طحين=> 2 ملعقة كبيرة باكينج باودر)**

المرحلة الثالثة :

- **2 كوب زيت نباتي / وكل كوب غير مليء، يأخذ 3/4 زيت**

المرحلة الرابعة :

- **مقدار من التمر الناعم (الزيادة على حسب الرغبة)**

الطريقة

1. **نضع مقادير المرحلة الأولى في وعاء الخفق ونخفق بسرعة متوسطة حتى يمتزج الخليط ويرتفع البيض كثيراً (مهم).**
2. **بينما نحن نخفق نضع الطحين على دفعات ونخفق جيداً حتى يمتزج ثم نوقف الخفق لحظات.**
3. **نضع الزيت ونتابع الخفق.**
4. **مع الخفق نضع التمر دفعات حتى يتغير لون الخليط و ممكن الزيادة على حسب الرغبة.**
5. **ندهن القالب بالزيت ونرش القليل من الطحين ثم نسكب الخليط في القالب (ممكن رش الوجه بالمكسرات المطحونة أوجوز هند مبشور).**
6. **نخبزه في فرن متوسط الحرارة حتى تنضج الكيكة وذلك بغرز سكين في الوسط ويظهر نظيف.**

كيكة التمر 3

كيكة لذيذة جداً الكل يحبها.

المقادير

- **3 بيضات**
- **نصف كوب سكر**
- **1 ونصف كوب طحين + ملعقة ونصف باكنج باودر**
- **نصف كوب جوز مجروش**
- **نصف علبة قشطة (علبة القشطة وزنها 170 غرام)**
- **ربع كوب زيت**
- **ملعقتين قرفة**
- **ملعقة هيل**
- **ربع كوب تمر منقوع بماء حار ومنزوع النوى**
- **للطبقة العليا توفي:**
- **1قشطة (170 غرام)**
- **نصف كوب سكر**

الطريقة

1. **يخلط البيض بخفاق الكيك.**
2. **يضاف السكر ثم الزيت.**
3. **تضاف القشطة ويخلط.**
4. **يضاف الجوز والهيل والقرفة.**
5. **يضاف التمر ثم يضاف الطحين والبكنج باودر.**
6. **يتجانس الخليط ثم يوضع في قالب مدور مدهون بالزيت**
7. **نضع الكيكة في الفرن لمدة 20 دقيقة أو حتى النضج.**
8. **لعمل التوفي: يذاب السكر في المقلاة حتى يحمر ثم تضاف القشطة مع التحريك السريع.**
9. **بعدما نخرج الكيكة، نضيف عليها التوفي ويرش عليها جوز ناعم أو فستق أحلى.**

كيكة التمر والجوز

المقادير

- 1 كوب طحين بالخميرة
- نصف كوب زيت
- نصف كوب سكر
- ملعقة صغيرة بيكنج باودر
- 3 بيض
- فنجان سميد
- فنجان حليب سائل
- كوب تمر منزوع النوى مهروس
- نصف كوب جوز مفروم
- سمسم للتزيين
- ملعقة طحين
- ملعقة فانيلا
- ملعقة هيل مطحون
- قليل من الدارسين

الطريقة

1. يخلط الزيت والسكر والبيض جيدا.
2. يضاف الحليب والسميد حتى يمتزج جيدا.
3. يضاف الطحين والفانيلا والهيل والدارسين إلى الخليط السابق حتى يتجانس.
4. يضاف الجوز بالملعقة ثم يصب الخليط في القالب المدهون المراد خبز الكيك فية.
5. يؤخد التمر المهروس ويكور إلى قطع صغيرة ويخلط بملعقة الطحين حتى لا يلتصق ببعض وينثر في القالب ثم يغطى بالملعقة بخليط الكيك وينثر السمسم على الوجة.
6. تخبز الكيكة في فرن حرارته 180 س (350 ف) في الطبقة الوسطى من الفرن وبالهناء والعافية.

كيكة التوفي 1

المقادير

- 5 حبات خبز سمون
- 3 بيضات
- 1\2 كوب سكر
- 1\2 كوب سمن
- 1\2 كوب حليب
- فانيليا
- ملعقتان بيكنج باودر

التوفي

- علبة قشطة
- 2 فنجان سكر

الطريقة

1. يخلط السكرمع السمن بالآلة جيداُ ثم يضاف إليه البيض والفانيليا.
2. نضع البيكنج باودر مع الخبز المطحون.
3. نبدا بوضع الخبز فوق الخليط بالتبادل مع الحليب حتى يصبح الخليط متجانساً ثم نضع الخليط في صينية وندخله للفرن حتى يحمر الوجه ولتصبح مثل الكيكة.

لعمل التوفي:

4. نضع فنجانين من السكر على النار حتى يذوب، بعدها نضع القشطة ونقلب بسرعة.
5. عندما نخرج الصينية من الفرن نضع فوقها خليط التوفي فوقها مباشرة وندخلها إلى الثلاجة حتى يبرد التوفي.

كيكة التوفي 2

المقادير

- ✿ 3 بيضات
- ✿ نصف كوب زيت
- ✿ نصف كوب سكر
- ✿ نصف كوب لبن
- ✿ ملعقة صغيرة فانيليا
- ✿ كوب دقيق
- ✿ ملعقة كبيرة بيكنج بودر

الطريقة

1. تخلط جميع المقادير ماعدى الدقيق والبكنج بودر.
2. بعد الخلط يوضع الدقيق والبكنج بودر على الخلطة وتخلط جميعاُ.
3. توضع في صينية وتحمر من فوق وتحت.
4. بعد الأستواء نأخذ نصف كوب سكر ونحمرها حتى يصير لونها بنى ثم نضع علبها قشطة ومن ثم توضع على الكيكة.

كيكة الجزر

المقادير

- 2 كوب سكر
- 3 كوب جزر مبشور
- 4 بيضات
- 1 كوب زيت ذرة
- 2 كوب دقيق
- 2 ملعقة صغيرة بيكربونات الصوديوم
- 2 ملعقة صغيرة قرفة
- 1 ملعقة صغيرة فانيلا سائلة
- 2/1 ملعقة صغيرة ملح

الطريقة

1. يحمى الفرن على حرارة 350 ف (180 س) وتدهن صينية 33 سم × 23 سم بقليل من الزيت والطحين.
2. يغسل الجزر ويقشر ثم يبشر.
3. في وعاء عميق توضع جميع المقادير ماعدا الدقيق وتخلط جيدا.
4. يضاف الدقيق لباقي المقادير ويحرك معها جيدا.
5. يصب الخليط في الصينية المدهونة وتوضع في فرن حرارته 350 ف (180 س) ، في الطبقة الوسطى من الفرن، لمدة 50 دقيقة.

كيكة الجزر 1

كيكة الجزر هذه تحضر بدقيق القمح الغير مقشور.

المقادير

- **2 و 1/2 كوب (350 غرام) جزر مبشور**
- **2 كوب (250 غرام) طحين أسمر**
- **1 كوب (200 غرام) سكر**
- **4 بيضات**
- **1/3 كوب (100 مل) زيت**
- **1/2 كوب زبيب**
- **ملعقة طعام بيكنج باودر**
- **1 ملعقة طعام فانيليا سائلة**
- **1/2 ملعقة طعام قرفة مطحونة**

الطريقة

1. **يحمى الفرن لحرارة 350 ف (180 س) وتدهن صينية بالزيت وترش بالقليل من الدقيق.**
2. **تخلط جميع المقادير معا بالخلاط.**
3. **يصب الخليط بالصينية ويوضع في الفرن لمدة 40 دقيقة أو حتى يستوي الكيك، وتقدم باردة.**

كيكة الحليب

برغم أن الاسم الانسب لهذه الوصفة هو كيكة التوفي الا أنني وكأم لطفل عمره سنتين ويرفض الحليب بجميع أشكاله قررت تسمية الكيكة بكيكة الحليب لأنها طريقة سهلة لتزويد أطفالكم بكمية كبيرة من الحليب ومن دون أن يشعروا هم بذلك. يمكن تغطية الكيكة بطبقة من كريمة التوفي (الطريقة في الأسفل) والمكسرات المفرومة لتقديمها للضيوف.

المقادير

- **1 كوب حليب بودرة**
- **2/1 كوب سكر مطحون**
- **4/1 كوب زيت**
- **1 ملعقة صغيرة باكينج باودر**
- **3 بيضات**
- **1 ملعقة صغيرة فانيلا سائلة**

كريمة التوفي:

- **4/3 ثلاثة أرباع الكوب سكر**
- **علبة قشطة (170 غرام)**

الطريقة

1. **يقلب الحليب البودرة في مقلاة بلستمرار على النار حتى يصبح لونه بني فاتح.**
2. **تخلط جميع المقادير ماعدا الحليب جيداً بمضرب يدوي ثم يضاف الحليب ويضرب معهم حتى تختفي الكتل.**
3. **تدهن صينية صغيرة بقليل من الزيت والطحين ثم يصب خليط الكيك في الصينية.**
4. **توضع الصينية في الطبقة الوسطى من فرن حرارته 180 سوتخبز لمدة 20 – 25 دقيقة أو حتى يصبح لون القاع والوجه بني فاتح.**

لتحضير كريمة التوفي:

5. **في مقلاة، يذوب 4/3 الكوب من السكر وقبل أن يجمد السكر يضاف اليه علبة قشطة قليلًا قليلا مع التحريك باستمرار وبقوة ثم يرفع عن النار ويصب على وجه الكيكة.**

الكيكة الخضراء (كيكة الفستق الحلبي)

يفضل عمل هذه الكيكة قبل يوم من تقديمها وتحفظ في الثلاجة.

المقادير

- **5 بيضات**
- **2/1 كوب زيت**
- **1 كوب سكر**
- **علبة قشطة**
- **1 ملعقة صغيرة سائل الفانيلا**
- **1 كوب فستق مطحون ناعم**
- **4 ملاعق دقيق**
- **ملعقة صغيرة مليئة بيكينج باودر**

للتزين

- **علبة قشطة**
- **ظرف بودرة الكريمة**
- **2 ملعقة طعام سكر مطحون**

الطريقة

1. **يخلط البيض مع الزيت وكوب السكر وعلبة القشطة والفانيلا معا.**
2. **يضاف الفستق الناعم للخليط السابق ويخلط جيدا.**
3. **يضاف الدقيق والبيكنج باودر للخليط السابق ويخلط الجميع جيدا.**
4. **تدهن صينية بايركس صغيرة بالزيت والدقيق ويوضع فيها خليط الكيك.**
5. **تخبز في فرن حرارته 180 س في الطبقة الوسطى من الفرن لمدة 30 دقيقة تقريبا، ثم تحمر قليلا من الأعلى وتخرج من الفرن وتترك حتى تبرد ويفضل تركها لليوم الثاني.**
6. **تخلط القشطة ومسحوق الكريمة والسكر جيدا وتوضع على الوجه وتزين بالفستق الناعم.**

الكيكة الدسمة

المقادير

- 3 أكواب ونصف الكوب دقيق
- 2 كوب سكر
- 1 كوب زبدة
- 1 ملعقة كبيرة بيكنج بودر
- 1 ملعقة صغيرة فانيليا
- 1 كوب حليب
- 3 بيضات

الطريقة

1. يخلط السكر مع البيض بمضرب كهربائى إلى أن يصير قوامه كالقشدة.
2. تضاف الفانيليا ثم الحليب ويخلط الجميع.
3. بعد ذلك يضاف الدقيق والبيكنج بودر ويقلب الخليط بخفة إلى أن يتجانس.
4. يصب الخليط فى قالب مدهون بالزبد ومرشوش بالدقيق بحيث يملأ ثلثه فقط.
5. يخبز فى فرن حار لمدة 45 دقيقة أو حتى تستوي الكيكة.

كيكة الرطب

شهية ومحبوبة لدى الأطفال.

المقادير

- **كوب رطب مقطع منقوع في 1/2 كوب ماء ساخن**
- **كوب ونصف طحين بالخميرة**
- **2 بيض**
- **3/4 كوب سكر**
- **3/4 كوب زيت**
- **1/4 كوب جوز**
- **ملعقة شاي دارسين**
- **فانيلا**
- **ملعقة شاي باكينج باودر (BP)**
- **1/4 ملعقة بيكربونات الصودا**

الطريقة

1. **يخلط السكر والزيت جيدا.**
2. **يضاف البيض والفانيلا والدارسين ليصبح مثل الكريمة.**
3. **وأخيرا، يضاف الطحين والرطب بالتدريج حتى نحصل على عجينة شبه سائلة ثم نضيف الجوز بالملعقة.**
4. **تدخل الطبقة الوسطى من الفرن لمدة 45 دقيقة أو حتى تنضج.**

كيكة الرهش (حلاوه الطحينية)

المقادير

- 3 بيضات
- 1 كريمة سائلة (كريمة حمراء)
- 1 كوب صغير ماء
- 1 كوب رهش(حلاوة طحينية) مبشور(أو أكثر حسب الرغبة)
- 1 بودرة كيك جاهزة (مثل روبن هود) فانيليا

الطريقة

1. يسخن الفرن بدرجة حرارة 180س (350ف) ويرش طبق الفرن بقليل من الزيت والطحين.
2. تخلط جميع المقادير ماعدا الكيك جيدا في خلاط كهربائي.
3. يضاف خليط الكيك تدريجيا إلى الخليط السابق مع التحريك.
4. يصب في طبق الفرن ويوضع في الفرن حتى ينضج (نغرس طرف سكين اذا خرجت نظيفه فان الكيك ناضج).

كيكة السنافر

المقادير

- 2 كيس مسحوق كريمة مخفوقة
- علبة قشطة واحدة (170 غرام)
- لتر (4 أكواب) من الحليب
- نصف ملعقة سكر صغيرة
- مغلفان (وزن المغلف 175 غرام) بسكويت شاي

الطريقة

1. نحضر خلاط ثم نضع فيه نصف لتر من الحليب وعلبة القشطة ومسحوقان كريمة الخفق والسكر ثم نشغل الخلاط مع مراعاة أن لا يكون الخليط بعد خلطة سائلاً جداً.
2. نحضر صحن عميق ثم نضع فيه بقية الحليب.
3. نحضر صينية عميقة قليلاً مثل صينية الكيك المستطيل الشكل ثم ندهن قاع الصينية بالخليط.
4. نفتح مغلف البسكويت ونغمس البسكويت في الحليب ثم نضعه فوق الخليط المدهون في الصينية.ثم ندهن فوق البسكويت طبقة من الخليط ثم طبقة من البسكويت المغموس في الحليب ثم طبقة من الخليط وهكذا إلى أن تمتلئ الصينية على أن تكون آخر طبقة من الخليط.
5. زينيها على طريقتك الخاصة ثم ضعيها مدة نصف ساعة في الثلاجة وبعدها ستكون جاهزة للأكل.

الكيكة السوداء الرائعة

هذه كيكة شوكلاتة رائعة وهي ألذ من الكيك المحضر من خليط الكيك الجاهز وتقريبا بنفس سهولة التحضير وسرعته. يمكن تزينها بكريمة الشوكلاتة أو تقديمها كما هي من غير كريمة.

المقادير

- 1 4/3 كوب وثلاثة أرباع الكوب دقيق
- 2 كوب سكر
- 4/3 الكوب بودرة الشوكلاتة المرة
- 2 ملعقة صغيرة بيكربونات الصوديوم
- 1 ملعقة صغيرة باكينج باودر
- 2/1 ملعقة صغيرة ملح
- 2 بيض
- 1 كوب قهوة ثقيلة (كوب ماء وملعقة كبيرة مليئة من القهوة سريعة الذوبان أو القهوة التركية)
- 1 كوب حليب
- 2/1 كوب زيت نباتي
- 1 ملعقة صغيرة من سائل الفانيلا

مقادير الكريمة

- علبة قشطة (170 غم)
- 120 غم شوكلاتة سادة

الطريقة

1. يسخن الفرن لحرارة 350 ف (180 س). تدهن صينية 22 سم × 32 سم بالزيت والدقيق.
2. في صحن عميق، يخلط الدقيق مع السكر وبودرة الشوكلاتة (اذا كانت متكتلة يجب نخلها أولا) وبيكربونات الصوديوم والبيكنج باودر والملح.
3. يعمل حفرة في وسط خليط الدقيق ويضاف البيض والقهوة والحليب والزيت والفانيلا. يخفق المزيج لمدة دقيقتين على سرعة متوسطة. المزيج سيكون غير كثيف. يصب الخليط في القالب المجهز.
4. تخبز في فرن حرارته 350 ف (180 س) لمدة 30 – 40 دقيقة في الطبقة الوسطى من الفرن. بعد اخراجها من الفرن تترك 10 دقائق لتبرد قبل قلبها من الصينية. يمكن دهن الكيكة بالكريمة ثم رشها بالشوكلاتة المبشورة وتوضع في الثلاجة لحين التقديم.

لتحضير الكريمة:

5. يعمل حمام ماء فتوضع طنجرة صغيرة بها كوب ماء على النار ويوضع فوقها صحن لا يتأثر بالحرارة. توضع قطعة الشوكلاتة في الصحن وتترك لتذوب. بعد أن تذوب الشوكلاتة ترفع رأسا من فوق حمام الماء وتخلط معها علبة القشطة ويدهن بها سطح الكيكة وجوانبها.

كيكة الشابورة

المقادير

- كوب شابورة مطحون
- كوب جوز مطحون ناعما
- كوب زيت نباتي
- 6 بيضات
- كوب سكر
- كوب جبنة طرية (مثل جبنة فيلاديلفيا أو كيري أو غيرها)
- ملعقة صغيرة بيكنج بودر
- ملعقة صغيره هيل
- ملعقة صغيرة فانيليا

صلصة التوفي

- 1/2 قالب زبدة
- كوب سكر
- علبة قشطة (170 غرام)

الطريقة

1. يخلط البيض مع السكر لمدة 7 دقائق ثم يضاف الهيل والبيكنج بودر والفانيليا.
2. يضاف بعد ذلك الزيت النباتي والجبنة الطرية ويخلط جيدا.
3. بالتدريج يضاف الجوز والشابورة وتخلط المقادير جيدا.
4. توضع في قالب مدهون ومرشوش بالطحين.
5. تدخل الفرن لمدة 45 دقيقة وعندما تبرد يوضع عليها صلصة التوفي وتزيين بحبات الجوز.

طريقة عمل صلصة التوفي:

6. في مقلاة يذوب السكر حتى يحمر ثم تضاف الزبدة مع التحريك وعندما تذوب تضاف القشطة مع التحريك وعندما تختلط المقادير ترفع الصلصة عن النار.

كيكة الشوفان

المقادير

- 3/4 كوب زيت
- 2 كوب شوفان
- 1 كوب سكر
- 5 بيضات
- 1 ملعقة أكل بيكنج بودر
- القليل من الهيل والزعفران

الطريقة

1. تخلط جميع المقادير في الخلاط الكهربائي.
2. توضع في الطبقة الوسطى من فرن حرارته 180 س (350 ف) مدة 45 دقيقة.

كيكة الفستق

المقادير

- 2 كوب بسكوت مطحون (نوع ماري أو اَولكر)
- فنجان قهوة زيت نباتي
- 2 فنجان قهوة سكر
- 4 بيضات
- 2 ملعقة فانيلا
- 1 ملعقة صغيرة باكينج باودر
- نصف كوب ماء دافىء
- كوب فستق مطحون

الطريقة

1. يخلط البيض مع الفانيلا مع السكر جيدا.
2. يضاف الزيت ثم الماء والباكينج باودر.
3. يوضع الفستق ويوضع بعده البسكوت المطحون ويخلط باليد.
4. توضع في صينية مدهونة فرن حرارته 180 س (350 ف) لمدة 30 دقيقة وصحتين وعافية.

كيكة الفستق والحليب

المقادير

- ✿ كوب فستق مطحون
- ✿ ملعقتين سكر
- ✿ كوب حليب
- ✿ 1 ملعقة بيكنج باودر
- ✿ نصف كوب جوز
- ✿ بيضة

الطريقة

1. نخلط البيضة وملعقة بيكنج باودر والسكر والحليب والفستق في خلاط.
2. نضعه في صينية تيفال ونزينه بالجوز والفستق ونضعه في الفرن لمدة نصف ساعة.

كيكة الفواكه

المقادير

- ✿ 8 بيض
- ✿ كوب سكر
- ✿ ملعقة صغيرة فانيلا
- ✿ ملعقه كبيرة بيكنج باودر
- ✿ كوب ونصف دقيق
- ✿ علبة فواكه مشكلة
- ✿ 2 بكيت بودرة كريمة الخفق

الطريقة

1. يخفق البيض لمدة ربع ساعة لوحده.
2. نضع عليه السكر ثم الطحين ثم البيكنج باودر.
3. ندهن قالب الكيك بالزبدة ونضع فيها خليط الكيك ثم نضعها بفرن حرارته 180 س (350 ف) لمدة نصف ساعة أو ثلث ساعة حسب حرارة الفرن.
4. بعد الإنتهاء نترك الكيكة تبرد جيدا ونكون حضرنا الكريمة بحسب الطريقة الموجودة على مغلف الكريمة.
5. عندما تبرد الكيكة جيدا نقسم الكيكة من الوسط إما طابق أو إثنتان.
6. القسم الأسفل نشربه بماء الفواكه وندهنه بالكريمة ونضع الفواكه فوق الكريمة ونضع القسم الأعلى على القسم الأسفل وندهن القسم الأعلى من الكيكة بالكريمة ونزينها بقطع الكرز أو الفراولة حسب الطلب وصحتين وعافية.

كيكة الكاكاو بالكريمة

كيكة بسيطة وسريعة التحضير ولها مذاق لذيذ يرضي جميع الأذواق.

المقادير

- **6 قطع جبن طري غير مالح (مثل الكيري أو بوك، وزن القطعة 20 غرام)**
- **1 ظرف بودرة الكريم كرامل**
- **1 ظرف بودرة كريمة الخفق**
- **2 علبة قشطة كبيرة**
- **1 ملعقة كبيرة سكر**
- **1 علبة كيك جاهز على طعم الكاكاو(يفضل ماركة سيرالي)**

للزينة:

- **كاكاو مبشور أو جوز هند أو فستق ناعم.**

الطريقة

1. **نخلط جميع المقادير(ما عدا الكيك الجاهز) في الخلاط الكهربائي حتى نحصل على خلطة بيضاء.**
2. **نقطع الكيك إلى شرائح رقيقة ونضع نصف الكمية في طبق مناسب لتشكيل الطبقة الأولى ثم نضع نصف كمية الخليط الأبيض ثم نضع طبقة كيك ثم باقي كمية الخليط الأبيض.**

ملاحظة: **يمكن الاكتفاء بعمل طبقتين فقط الاولى من الكيك و الثانية من الخليط الابيض.**

3. **يتم تزيين الطبق عن طريق رش بعض الكاكاوالمبشور أو الفستق الناعم أو جوز الهند على وجه الكيكة.**

كيكة الكستر

المقادير

- 1 كوب طحين
- 2/3 كوب من مسحوق الكسترد
- 1/2 ملعقة صغيرة من كربونات الصودا
- 125 جرام من الزبدة
- 3/4 كوب سكر
- 3 بيضات
- 1/4 كوب حليب خالي الدسم
- 1 ملعقة كبيرة بيكنج باودر

الطريقة

1. ينخل الدقيق مع مسحوق الكسترد وبيكربونات الصودا مع البيكنج باودر في وعاء كبير.
2. تصنع حفرة وسط الكوم.
3. تذاب الزبدة مع السكرفي قدر صغير على نار هادئة وتحرك حتى يذوب السكر.
4. ترفع القدر عن النار.
5. يخلط البيض مع الحليب في وعاء صغير ويضاف مزيج الزبدة ومزيج البيض إلى خليط الدقيق وتستعمل ملعقة خشبية لخفق المزيجين.
6. يخلط حتى يتجانس دون زيادة في الخفق.
7. يصب الخليط بالقالب حتى ينضج وبالعافية.

كيكة الكولا

المقادير

- باوند كيك جاهز
- 2 كيس بودرة كريمة الخفق
- 3/4 كوب حليب
- 8 قطع جبنة طرية (مثل الكيري أو بوك)
- 2 كولا عربي
- علبة قشطة
- 2 كيس بودرة كريم كراميل

الطريقة

1. يوضع الباوند كيك في طبق التقديم.
2. خلط الجبنة الطرية مع القشطة مع الحليب بالخلاط ثم توضع فوق الكيك وتوضع بالفريزر.
3. يوضع على النار الكولا مع الكريم كراميل حتى تصبح الصلصة ثقيلة.
4. توضع على الخليط السابق.
5. توضع بالفريزر مرة أخرى حتى تجمد الطبقة الأخيرة.

كيكة الكولا 2

المقادير

- 1 كيكة جاهزة كاكاو (مثل سارالي أو غيرها)
- 1 علبة كولا
- 1 علبة (2 كيس) بودرة كريمة الخفق
- 1 كيس كراميل (السائل الأسود)
- 2 مكعب جبن طري (40 غرام- مثل الكيري أو المراعي أو بوك)
- 1 علبة قيمر

الطريقة

1. تقطع الكيكة لقطع عرضها 1 سم وترص في بايركس حتى تغطي القاعدة كلها (يفضل إستخدام بايركس صغير).
2. تحضر الكريمة ويضاف معها الجبن والقيمر ويوضع الخليط على الكيكة ويدخل للثلاجة حتى يبرد.
3. تصب 3/4 من علبة الكولا في قدر صغير وتغلى.
4. يضاف عليها كيس الكراميل وتخلط إلى أن تفور.
5. يصب الخليط على الكيكة بتأني.
6. توضع في الثلاجة حتى يجمد الكراميل مع الكولا وبالهناء...

كيكة الليمون اللذيذة

إنها كيكة لذيذة وسهلة وكل من يتذوقها لابد أن يدمن أكل الكعكة التي اخترعتها من حبي للطبخ

المقادير

- **2 كوب طحين جميع الاستعمالات**
- **1 كوب سكر**
- **2 بيض**
- **نصف كوب زبدة غير مملحة**
- **ملعقة صغيرة بيكنج باودر**
- **6 ملاعق أكل حليب سائل**
- **عصير ليمونة واحدة + مبشور قشر الليمون**
- **1 ملعقة صغيرة عسل النحل**

الطريقة

1. **تخلط الزبدة في الخلاط ثم يضاف السكر ويخلط جيداً.**
2. **يضاف البيض علي الخليط ويخلط جيدا.**
3. **يضاف الطحين والبكنج باودربالتناوب مع الحليب.**
4. **يضاف عصير الليمون مع قشر الليمون والعسل.**
5. **يخلط الجميع.**
6. **تدهن صينية الفرن بالزبدة وترش بالقليل من الطحين ويصب الخليط.**
7. **يوضع في الفرن على حرارة متوسطة لمدة ربع ساعة.**
8. **يقدم الطبق مع الشاي بالحليب وادعوا لي.**

كيكة النسكافيه

المقادير

- 1 كوب زيت
- 1 كوب سكر
- 1 كوب حليب
- 4 بيضات
- 2 ملعقتين قهوة سريعة التحضير (نسكافيه)
- 2 كوب دقيق
- 2 ملعقتين بيكنج بودر

الطريقة

1. تخلط جميع المقادير ما عدا الدقيق والبيكنج بودر حتى يمتزج الخليط.
2. يضاف الدقيق والبيكنج بودر.
3. تدهن صينية وتوضع في الفرن مدة 45 دقيقة.

كيكة بالتوفي

المقادير

- 2 كوب دقيق
- 1 كوب سكر
- 3 بيضات
- 1 ملعقة بيكنج باودر
- ثلث كوب زيت
- ثلث كوب حليب

مقادير التوفي للتزين

- 2 فنجان قهوة سكر
- نصف ملعقة صغيرة زبدة
- 1 علبة قشطة عادية

الطريقة

1. نخلط البيض في وعاء عميق حتى يرتفع قليلا ، ثم نضيف السكر مع الاستمرار في الخلط ، ثم نضع البيكنج باودر.
2. نضيف الزيت والحليب إلى الخليط مع الاستمرار في الخلط حتى يصبح لدينا خليط مثل الكريمة.
3. نضيف الدقيق تدريجيا إلى الخليط ونخلطه جيدا بواسطة مضرب البيض اليدوي حتى تنتهي كمية الدقيق الموجودة لدينا، للتأكد من نجاح الخليط يرفع المضرب فاذا لوحظ نزوله على صورة شريط متماسك فهذا دليل على نجاحه.
4. نصب الخليط في قالب مدهون بالزيت مع وضع القليل من الطحين في القالب والتخلص من الزائد، ثم نضع الخليط في الفرن حتى ينضج.

للتزين:

5. نضع السكر على النار مع الزبدة حتى يذوب السكر ويأخذ اللون البني ، ثم نضيف السكر إلى القشطة الدافئة مع التحريك المستمر حتى لا يتكتل السكر في القشطة.
6. بعد أن تنضج الكيكة نخرجها ونتركها تبرد قليلا ، ثم نصب عليها التوفي الذي قمنا بتحضيره من قبل حتى يغطي وجه الكيكة ، ونرش عليها جوز الهند على الوجه ليعطيها منظر جميل ، وتؤكل باردة مع الشاي وبالهناء والشفاء.

كيكة جوز الهند

المقادير

- 2 كوب دقيق
- 1 كوب سكر
- 1 كوب حليب
- 2 بيضة
- نصف كوب سمن
- 1 ملعقة كبيرة بيكنج باودر
- 1 ملعقة صغيرة فانيليا
- 1 كوب جوز هند

مقادير الشراب

- 2 كوب سكر
- 1 كوب ماء
- قطرات من عصير الليمون

الطريقة

1. يخلط السكر والسمن جيدا.
2. نضيف البيض مع استمرار الخفق.
3. نضيف الفانيليا والبيكنج باودر والحليب وثلاثة أرباع جوز الهند ثم نضيف الدقيق ونقلب باليد.
4. بعد ذلك ندهن صينية بالسمن ونصب عليها الخليط وندخله الفرن فى درجة حرارة متوسطة.
5. بعد أن تنضج نصب فوقها الشراب وذلك بعد غليانه على النار حتى يعقد قليلا ونضع على الوجه باقي كمية الجوز.

كيكة جوز الهند 1

المقادير

- 5 بيضات
- 3 ملاعق باكنج باودر
- 1 كوب طحين
- 1 كوب سكر
- 1 كوب جوز هند
- ملعقة فانيليا
- نصف كوب حليب
- نصف كوب سمن
- برش وعصير ليمونة

القطر

- كوب سكر
- كوب ونصف ماء
- حامض ليمون

الطريقة

1. تخلط المقادير مع بعضها البعض ثم تخبز بفرن حلرارته 180 س (350 ف) حتى تستوي.
2. بعد خروجها نصب القطر من فوقها.

كيكة جوز الهند 2

كيكة جوز الهند لذيذة ومن المهم اتباع خطوات تحضيرها وإلا ما تزبط.

المقادير

- كوب كبير سميد
- كوب كبير جوز هند
- كوب صغير سكر
- ملعقق صغيرة بكينج باودر
- ربع ملعقة صغيرة لون طعام أصفر
- بيضتان
- كوب صغير لبن

القطر (الشيرة)

- كوب صغير سكر
- كوب كبير ماء
- نصف ملعقة صغيرة هيل
- رشة زعفران
- كوب صغير زيت

الطريقة

1. تخلط جميع المقادير جيداً في وعاء.
2. يوضع الخليط في صحن بايركس بعد دهنه بقليل من الزيت والدقيق. يوضع في الفرن على حرارة 180 درجة مئوية (350 ف).
3. بعد أن تنضج تحمر من الأعلى وتقطع إلى مربعات.
4. يصب القطر بالتساوي على الكيكة وبالهناء والشفاء.

كيكة جوز الهند بالبرتقال السريعة

هذه الكيكة سهلة ورائعة وتغيير عن الكيكة العادية.

المقادير

- **كوب ونصف الكوب دقيق**
- **كوب وربع الكوب سكر**
- **كوب وربع الكوب جوز هند مجفف ومبشور ناعم**
- **125 كجم زبدة طرية (1/2 كوب)**
- **3 بيضات، تخفق قليلا**
- **بشر برتقالة**
- **3/4 كوب عصير برتقال**
- **1 ملعقة صغيرة فانيليا سائلة**
- **1 1/2 ملعقة صغيرة حليب بودرة**
- **1 ملعقة صغيرة بيكنج باودر**

الطريقة

1. **يزيت قعر قالب كعكة دائري عميق (21 سم) أو قالب مستطيل عميق (10 سم في 30 سم) وينثر بقليل من الدقيق.**
2. **يذوب الحليب مع عصير البرتقال ويضاف لهم الفانيليا والباكينج باودر.**
3. **تخلط جميع المقادير معا في وعاء عميق خلطا جيدا بالمضرب اليدوي، ثم يفرغ الخليط في القالب المحضر.**
4. **يوضع القالب في فرن حرارته 180 س (350 ف) لمدة 45 دقيقة تقريبا.**
5. **تترك الكيكة لتبرد وتتماسك قبل قلبها وتقطيعها.**

كيكة من اختراعي

المقادير

- نصف كوب زيت
- 3/4 كوب سكر
- 3 بيض
- 3 فنجان بقصم مطحون
- فنجان سميد
- فنجان جوز هند مبشور
- فنجان حليب مركز غير محلى
- 1/2 كوب طحين بالخميرة أوأكثر حسب الحاجة
- 1/2 كوب قشطة
- عدد 6 قطع بسكويت قهوة الصباح مطحون
- 1/4 كوب جوز ولوز مجروش مخلوط مع ملعقة شاي دارسين
- هيل مطحون
- قليل من قطع الشوكولاتة (chocolate chips)

الطريقة

1. يخلط السكر والزيت جيدا.
2. يضاف البيض بالتدريج ويخلط حتى يرتفع.
3. يضاف الحليب والقشطة ويخلط حتى يصبح مثل الكريمة.
4. يضاف السميد والبقصم وجوز الهند والطحين والبسكويت بالتدريج حتى يصير متجانسا.
5. وأخيرا تضاف المكسرات ويخلط بالملعقة.
6. يصب في القالب المدهون وينثر على الوجه الشوكولاته ويدخل الطبقة الوسطى من فرن حرارته 180 س (350 ف) لمدة 30 – 40 دقيقة.

كيكة ولا ألذ منها

المقادير

- ✿ فنجان ماء أو حليب (المقصود هنا كأس متوسط)
- ✿ 6 ملاعق طعام بودرة الكاكاو
- ✿ 4 ملاعق طعام سكر
- ✿ ربع علبة مرجرين
- ✿ بسكويت 200 غرام
- ✿ جوز الهند

الطريقة

1. يوضع أولاً الكاكاو والسكر ومن ثم يوضع الحليب أو الماء حسب الرغبة ويحرك على النار.
2. بعدها يذاب المرجرين.
3. من ثم نقوم بتبريدها في البراد لمدة 5 دقائق.
4. بعدها نقوم بتفتيت البسكويت وبعدها كل المقادير نخلطها مع بعضها جيداُ.
5. نعملها كالكرات ونضع فوقها جوز الهند وبالصحة والعافية.

اللازي كيك (Lazy Cake)

طريقة عمل هذه الكيكة سريعة وسهلة للغاية وهي لذيذة ومناسبة للضيوف خاصة في فصل الصيف الحار. يمكن لف الكيكة بورق القصدير بشكل دائري اذا لم توجد صينية القصدير.

المقادير

- 2/1 كوب زبدة أو أصبع زبدة (113 غم)
- علبة قشدة
- 2 ملعقة طعام مليئة كاكاو بودرة
- 2 فنجان قهوة سكر مطحون مايعادل 3/1 كوب
- 1 2/1 علبة بسكويت
- 2/1 كوب لوز (اختياري)

الطريقة

1. توضع الزبدة في قدر على النار واذا ساحت ترفع عن النار ويوضع عليها باقي المقدير ماعدا البسكوت واللوز وتحرك جيدا.
2. يضاف لها البسكوت المكسر واللوز وتخلط جيدا ثم توضع في صينية قصدير مستطيلة (طولها 20 سم) وتغطى الصينية بورق القصدير وتوضع في الفريزر.
3. تخرج من الفريزر قبل التقديم بدقائق ليسهل تقطيعها وتقطع شرحات وتقدم.

لفائف القرفة

المقادير

مقادير العجينة:

- 3 كوب طحين
- ثلاث أرباع كوب لبن سائل(لبن أب)
- نصف كوب زيت
- ملعقة صغيرة بيكنج باودر(B.B)
- ملعقة طعام كبيرة خميرة

مقادير الحشو:

- كوب سكر ناعم
- قرفة
- زبيب
- 1/2 كوب زبدة سائلة (إصبع صغير مذوب-119 غرام)
- مكسرات محمصة وغير مملحة (لوز، فستق حلبي، جوز)

الطريقة

1. خلط 2 كوب من الدقيق مع البيكنج باودر والخميرة معاً، في طبق عميق آخر يخلط لط الزيت مع اللبن، يضاف 1/2 كمية خليط اللبن للدقيق ويعجن ثم يضاف 1/2 كوب من الدقيق المتبقي والقليل من خليط اللبن ويعجن ثم يضاف باقي الدقيق وخليط اللبن ويعجن ويترك العجين جانباً ليختمر.
2. تفرد العجينة بشكل مستطيل، تدهن بالزبدة السائلة، ترش بالسكر الناعم، ثم القرفة وبعد ذلك توضع جميع المكسرات والزبيب.
3. تلف العجينة بشكل السويسرول وتقطع بعرض 2 سم.
4. تدهن الصواني بالزبدة وتصف قطع العجينة فيها وتخبز في فرن حامي (في الطبقة الوسطى من فرن حرارته 190 س، 380 ف).
5. بعد الخبز يرش عليها القطر وصحتين وعافية.

لقمة القاضي

المقادير

- 1 كوب دقيق
- 2/1 كوب سميد بسبوسة
- 1 و 4/1 كوب ماء دافئ
- ملعقة طعام نشاء
- ملعقة طعام خميرة
- قليل من الملح والسكر

مقادير الشربات

- 2 كوب سكر
- 1 كوب ماء
- نصف ليمونة

الطريقة

1. نحضر الشربات بوضع مقادير الشربات معا على النار في قدر وتركها لتغلي معا.ويراعى أن يكون الشربات ثقيل.
2. تضرب جميع المقادير بالخلاط ثم نتركها تخمر لمدة نصف ساعة.
3. نضع زيت غزير في وعاء عميق ونتركة يسخن ثم نقطع العجين بمعلقة صغيرة ونضعها في الزيت حتى تحمر ثم نضعها في شربات بارد وبالهنا والشفا.

اللقيمات (لقمة القاضي)

الكثير منا يفضل شراء لقمة القاضي على أن عملها بأنفسهم ولكن هذه الطريقة مضمونة.

المقادير

- **2 كوب ونصف الكوب طحين جميع الأستعمالات**
- **ملعقة صغيرة سكر**
- **لبن**
- **دبس أو عسل**

الطريقة

1. **تخلط جميع المقادير مع بعض.**
2. **يوضع اللبن تدريجيا حتى نحصل على عجينة متوسطة السماكة وتكون سهلة التكوير.**
3. **تكور العجينة وتقلى في زيت غزيرحتي تتحمر الوجهين.**
4. **ترفع من على النار وتوضع في طبق التقديم.**
5. **يصب عليه الدبس ويقدم ساخن أوبارد.**

ملاحظة: **عدم وضع الملح بسبب وجود الحموضة في اللبن.**

ليالي لبنان

يمكن تقديم ليالي لبنان مع القطر العادي أو مع قطر الفراولة (انظر الطريقة في الأسفل).

المقادير

- **7 كوب حليب**
- **1 كوب سميد خشن**
- **1 ملعقة صغيرة ممسوحة مستكة**
- **2/1 كوب ماء زهر**
- **2 بيضة**
- **علبة قشطة (170 غرام)**

القطر العادي:

- **2 كوب سكر**
- **1 كوب ماء**
- **بضعة نقاط من عصير الليمون**

قطر الفراولة:

- **2 كوب سكر**
- **4/3 كوب ماء**
- **1 كوب فراولة مقطعة الى مكعبات صغيرة**

الطريقة

1. **يحرك الحليب مع السميد باستمرار في طنجرة على نار متوسطة الحرارة حتى يبدأ يثقل.**
2. **تضرب المستكة مع ماء الزهر والبيض في الخلاط.**
3. **يضاف خليط البيض قليلا قليلا الى خليط السميد ويحرك باستمرار حتى يصبح الخليط بكثافة المهلبية ويصب في صحن التقديم.**
4. **بعد أن تبرد ليالي لبنان يدهن وجهها بالقشطة وتزين بالفستق الناعم.**

لتحضير القطر:

5. **توضع مقادير القطر في طنجرة صغيرة على النار وتترك لتغلي معا عدة غلوات للقطر العادي وحتى تستوي الفراولة وتذوب قليلا لقطر الفراولة ويراعى أن توطى النار تحت قطر الفراولة بعد الغليان رأسا.**

ليالي لبنان 1

المقادير

- ✿ نصف لتر حليب سائل مركز أو لتر ونصف حليب عادي
- ✿ 2 ونصف كاسة سميد
- ✿ علبة قشطه
- ✿ فستق حلبي مبشور
- ✿ ملعة كبيرة ماء زهر
- ✿ ملعقتين زبدة

مقادير القطر

- ✿ 1 كوب سكر
- ✿ 3/4 كوب ماء
- ✿ ماء زهر

الطريقة

1. يوضع الحليب المركز في وعاء ثم يضاف اليه كاسة ماء ومن ثم يضاف اليه الزبدة ثم يوضع على النار.
2. يضاف السميد الى السائل حتى يتماسك ثم يوضع المزيج بعد الغليان في جاط بايركس ويترك لمدة 10 دقائق حتى يبرد.
3. تفرد القشطة على وجه الجاط وبعدها نرش على الوجه كمية كافية من الفستق الحلبي المبروش ويترك لمدة 10 دقائق ثم يغطي وجهه بالبلاستك الشفاف ويوضع في البراد.
4. في هذه الأثناء نقوم بأعداد القطر بوضع السكر مع الماء وماء الزهر في قدر على النار وغليه حتى يتماسك وبعد أن يبرد يوضع على الحلوي ويقدم بارد وصحتين وعافية.

مثلثات التوست بالقرفة

المقادير

- 10 حبات توست
- قالب زبدة
- 6 ملاعق سكر
- 2 ملعقة قرفة

الطريقة

1. تحمر شرائح التوست من الجهتين ثم تدهن بالزبدة وترش بالسكر والقرفة ثم تقطع مثلثات وتقدم.

المحلبية البيضاء

المقادير

- 2 كوب حليب سائل
- 2 ملعقة طعام سكر
- 2 ملعقة طعام مملوءة نشاء
- ملعقة طعام ماء ورد

الطريقة

1. نخلط نصف كوب الحليب مع النشاء وماء الورد ويترك جانباً.
2. نضع كوب ونصف الحليب المتبقي والسكر في قدر على النار حتى يغلي ثم نضيف عليه نصف كوب الحليب المخلوط مع النشاء ويحرك فوراً ونستمر في التحريك ولا نتوقف حتى يغلظ القوام.
3. تسكب في قالب التقديم ويمكن إضافة قطع من الكعك في أسفل القالب وتكون لذيذة جداً جداً.
4. تترك في الثلاجة لمدة 3-4 ساعات وبالهناء والشفاء.

المحلبية السورية

المقادير

- لتر ونصف حليب أو 5 ملاعق كبيرة حليب بودرة مذوبة في 5 أكواب ماء
- 3 ملاعق كبيرة نشاء
- مستكة حسب الرغبة
- ماء زهر حسب الرغبة
- قليل من الفستق المطحون
- واحد ونصف قيمر (قشطة)

الطريقة

1. يخلط الحليب والنشاء والمستكة جيدا ويوضع المقدار على النار حتى يغلي.
2. يوضع خليط الحليب جانبا ثم يضاف له ماء الزهر والفستق والقيمر ويضرب جيدا في المضرب.
3. يوضع في صحن التقديم حتى يبرد ويزين بالفستق المطحون.

المعمول

المقادير

- كيلو سميد
- 2 كوب سمنة أو زبدة غير مالحة
- كوب حليب دافئ
- نصف كوب ماء زهر
- نصف ملعقة صغيرة خميرة
- سكر بودرة لرش المعمول

الحشوة

- نصف كيلو فستق ناعم
- 3 ملاعق سكربودرة
- 2 ملعقة ماء الزهر

الطريقة

1. يفرك السميد والسمنة أو الزبدة ويترك ليلة كاملة.
2. يعجن السميد بالحليب الدافئ والخميرة مع ماء الزهرمعاً.
3. تقطع العجينة قطع صغيرة وتحشى كل قطعة بخليط الفستق وترص فى القالب الخاص بالمعمول.
4. يخبز المعمول بالفرن درجة حرارته 250 درجة فهرانهيت ليصبح ذهبي اللون من الجهتين.
5. يرش المعمول بالسكر الناعم فور إخراجه من الفرن ثم يترك ليبرد.
6. يصف المعمول فى طبق التقديم ويقدم مع القهوة أو الشاي.

ملحوظة: يمكن استبدال الفستق الناعم بالجوزالناعم- عين الجمل- حسب الرغبة وصحتين وهناء.

المعمول السهل واللذيذ

معمول أهل مكة في الحج.

المقادير

- **1 ملعقة شمر**
- **1 ملعقة خميرة حج**
- **1 ملعقة حبة سوداء**
- **1 ملعقة زنية**
- **قليل من المحلب والهيل الناعم**
- **نصف علبة صغيرة سمن (مثل سمن فارم)**
- **3 أصابع زبدة (345 غرام)**
- **2 كوب دقبق حب (دقيق أسمر)**
- **3 كوب دقيق أبيض**
- **1 كوب ماء**

الطريقة

1. **تسخن الزبدة مع السمن، يغرف على الدقيق (المخلوط بجميع البهارات السابقة) الخليط السابق.**
2. **يوضع كأس الماء عليه ويعجن معا بخفة فقط حتى يتجانس.**

المعمول الشامي

تعتمد كمية الحليب المستخدم في العجن على نوعية الدقيق، لذلك قد تحتاج العجينة لربع كوب إضافي من الحليب في العجن.

المقادير

العجين

- **4 كوب دقيق**
- **1 1/2 كوب زبدة طرية أو سمنة**
- **1/2 كوب حليب سائل**
- **3 ملاعق طعام سكر**
- **1 ملعقة طعام خميرة**
- **1 1/2 ملعقة طعام بهارات الكعك**

الحشوة

- **1 كيلو تمر مزال النوى ومعجون (يباع جاهز)، أو كيلو و 1/2 كيلو تمر ينزع منه النوى ويضاف اليه 1/4 كوب زبدة طرية**
- **1 ملعقة صغيرة قرفة**
- **جوز (اختياري)**

الطريقة

لتحضير العجين:

1. **تخلط المواد الجافة معا ثم تدهك جيدا مع الزبدة. يضاف الحليب الى العجين ويعجن معه حتى يختلط جيدا، تستخدم العجينة فور تحضيرها.**
2. **اذا حضر التمر في البيت، يدهك التمر مع الزبدة جيدا حتى ينعم.**
3. **تضاف القرفة والجوز المقطع لقطع صغيرة للتمر وتعجن معه.**
4. **تغطى العجينة وتقطع العجينة لكرات متساوية، بحسب حجم القالب المستخدم للتشكيل، وتكور ويعمل في وسطها حفرة وتحشي بقطعة صغيرة من التمر.**
5. **يشكل المعمول باستخدام القوالب ويمكن رش القالب بالسكر المطحون حتى لا تلتصق به العجينة.**
6. **يصف المعمول في الصواني ويخبز في فرن حرارته 180 س (350 ف) في الطبقة الوسطى من الفرن حتى يصير اسفل حبات المعمول ذهبيا، اذا لم يصبح وجه حبات المعمول ذهبيا تولع الشواية من فوق لفترة وجيزة جدا حتى يصبح وجه الكعك ذهبي اللون. يرفع المعمول بحرص من الصينية ويترك حتي يبرد تماما ويرش بسكر بودرة عند التقديم.**

المفينز بالموز (الكعكات الصغيرة)

إذا لم تتوفر الصينية الخاصة بعمل المفينز، يمكن استخدام الخليط لعمل كيكة الموز وذلك بدهن صينية متوسطة الحجم 20سم× 20سم وصب خليط الكيك فيها ثم خبزها لمدة 30 دقيقة أو حتى تنضج.

المقادير

- **1 2/1 كوب ونصف الكوب دقيق**
- **2/1 كوب سكر مطحون**
- **1 ملعقة شاي صغيرة باكينج باودر**
- **1 ملعقة شاي صغيرة كربونات الصوديوم**
- **بيضة**
- **2/1 كوب زيت**
- **4 موز كبير**
- **زبيب وجوز بحسب الرغبة (اختياري)**

الطريقة

1. **تخلط المواد الناشفة معا في وعاء كبير.**
2. **يضرب البيض مع الزيت في خلاط العصير ثم يضاف له الموز ويخلط معه.**
3. **يضاف خليط البيض والموز للنواشف ويخلط معا جيدا بمضرب يدوي.**
4. **توضع أكواب ورق المافينز في صينية المافينز الخاصة ويصب في كل كوب نصفه من خليط الكيك ثم يوضع بضع حبات من الزبيب والجوز المكسرويوضع فوقه ملعقة من خليط الكيك.**
5. **يخبز في فرن حرارته 180 س لمدة 20 دقيقة في الطبقة الوسطى من الفرن.**

مكعبات الشوكلاتة بجوز الهند

المقادير

- كيك فانيليا متعددة الأهداف - جاهزة (مثل كيك سارالي أو السنبلة أو غيره)
- 4 ملاعق طعام كاكاو بودرة
- 2 ملعقة طعام سكر ناعم
- 2 ملعقة طعام ماء دافئ
- جوز هند

الطريقة

1. يخلط الكاكاو مع السكر والماء بالملعقة.
2. يقطع الكيك إلى مكعبات.
3. يغمس الكيك في الخليط قطعة قطعة ثم يوضع في جوز الهند.
4. يوضع في الثلاجة لحين أن يبرد.

موس بنكهة الفريز

طريقة بسيطة وسريعة لعمل الموس بنكهات مختلفة.

المقادير

- **كوب كريما**
- **ظرف جلي بنكهة الفريز**
- **حبات فريز للتزيين**

الطريقة

1. **نذوب الجلي في نصف كوب من الماء المغلي ونتركه حتى يبرد.**
2. **نخفق الكريما مع الجلي المذاب بواسطة الخفاق الكهربائي لحوالى خمس دقائق.**
3. **نصب المزيج في كاسات التقديم.**
4. **نضع الكاسات في الثلاجة لحوالى الساعة حتى تجمد ثم نزينها بالكريما وحبات الفريز وألف صحتين.**

موس شوكليت

المقادير

- 2 علبة قشطة (وزن العلبة 170 غرام)
- 1 زبدة الكاكاو (مثل نوتيلا أو شبيه لها) حجم وسط (400 غرام)
- 1 كيكة رخامية اسفنجية جاهزة (يباع في السوبرماركت)
- حليب لتشريب الكيكة

الطريقة

1. تفتت الكيكة جيداً.
2. توضع بالتساوي في البايركس الزجاجي (متوسط الحجم) ويضغط باليد.
3. تشرب بالحليب.
4. نخلط في الخلاط الكهربائي (البلندر) القشطة + زبدة الكاكاو جيداً.
5. يصب فوق الكيكة.
6. يدخل الثلاجة لمدة ساعة على الأقل قبل التقديم.

مول بجوز الهند

المقادير

- كوب زبدة ذائبة
- كوب سكر رطب (Sucre glace)
- كوب بيض (5 حبات بيض)
- 2 ملعقة خمارة (خميرة)
- معجون المشمش أوشكولاتة ذائبة
- 2 ملعقة لفاني (فانيليا)
- عصير وبشور حبة ليمون
- كوب و 1/2 ميزينة (نشاء الذرة)
- كوب جوز الهند (نوات كوكو)
- فرينة (دقيق)

الطريقة

1. حط الزبدة الذائبة + كوب سكر رطب + البيض + عصير و بشور الليمون+ كوب جوز الهند + الميزينة + لفاني و أخيرا أضيف الفرينة بها الخمارة (2 ملعقة).
2. عندما تتحصل على عجينة طرية مثل moul تضعها في فرن مسخن من قبل وتترك لتحمر واجهتها وأخيرا ضع فوقها المعجون أو الشكولاتة ثم رش فوقها الكاوكاو (فول سوداني) أو جوز الهند.

هريسة بالقشطة

المقادير

المجموعة الأولى

- كوب سميد ناعم
- كوب سكر
- كوب جوزالهند
- نصف كوب زبدة (إصبع زبدة – 120 غرام)
- بكيت فانيلا
- ملعقة بكينج بودر
- بيضة واحدة
- كوب لبن زبادي

المجموعة الثانية

- كوب حليب
- 3 ملاعق نشاء
- علبة قشطة
- كوب قطر

الطريقة

1. تخلط كل المقادير الأولى مع بعضها البعض بملعقة في زبدية من 1 إلى 7 ثم نتركها علا جنب.
2. يذوب الحليب في النشاء ومن ثم ننقلهم على نار هادئة مع التحريك المستمر إلى أن يتماسكوا جيداً.
3. نضيف القشطة كلها ونحركهم ثم نسكب نصف الخلطة الأولى إلى الصنية ومن ثم ندير خلطة الحليب والقشطة والنشاء في صنية مفرودة للفرن بحيث أن يكونوا على شكل طبقات.
4. ثم نسكب باقي ما تبقى من الخلطة الأولى ثم ندخلها إلى الفرن في الطبقة السفلى على درجة حرارة 180درجة لمدة ساعة حتى تحمر ثم ندير الفطر عليها.

ملاحظة: يجب أن يكون الفرن حامي من جميع الجهات.

العصائر والمشروبات

شاي العمة المثلج الرائع

المقادير

- ✿ 2/1 كوب سكر
- ✿ 4 – 6 أعواد من النعناع
- ✿ 8 أكياس شاي
- ✿ 2 كوب من الماء المغلي
- ✿ 2 كوب من عصير البرتقال
- ✿ 3/1 كوب من عصير الليمون

الطريقة

1. يضاف السكر و النعناع و الشاي للماء المغلي.
2. يترك المزيج لنصف ساعه.
3. ترفع أكياس الشاي و النعناع من الماء بعد الضغط عليها.
4. أضف عصير البرتقال و الليمون إلى الماء.
5. حرك المزيج و استمتع بالمذاق.

شاي الليمون الأسود

المقادير

- ✿ 4 حبات ليمون أسود
- ✿ 3 ملاعق طعام سكر
- ✿ كوب ونصف ماء
- ✿ القليل من الزعفران

الطريقة

1. يغسل الليمون الأسود ثم تشق الحبات قليلا بالسكين.
2. يضاف الماء والسكر والزعفران لليمون الأسود ويغلوا معا على النار.
3. يتركوا على نار هادئة لنصف ساعة حتى يصبح لون الماء أصفر وبذلك يصبح جاهز للتقديم.

شاي النعناع

المقادير

- 3 كيس شاي
- 1 لتر ماء
- 20 ورقة نعناع طازج
- سكر حسب الرغبة

الطريقة

1. يوضع الماء على النار حتى يغلي.
2. يوضع فيه النعناع والسكر وندعه يغلي لمدة 5 دقائق.
3. نضع أكياس الشاي في الترمس (فلاس الشاي) ثم نسكب فوقه خليط السكر والنعناع وندعها لمدة 10 دقائق ومن ثم تقدم مع البسكويت وبالهناء والشفاء.

شاي لذيذ

المقادير

- 2 كوب ماء
- 3 ملعقة كبيرة سكر
- 1 ملعقة كبيرة حليب بودرة
- 3 بكيت (أكياس) شاي

الطريقة

1. إغلي الماء في إبريق وضع كل المواد مع بعضها ودعهم يغلو وصحتيننننن.

شاي مغربي

المقادير

- ملعقة كبيرة شاي أخضر
- باقة نعناع كبيرة
- أربع ملاعق كبيرة سكر (حسب الذوق)
- نصف لتر (2 كوب) ماء

الطريقة

1. نضع الماء في إناء حتى يصل إلى درجة الغليان.
2. نضع الشاي في إبريق خاص للشاي نصب عليه الماء المغلي ثم نضعه على النار لمدة 5 دقائق.
3. نضع عليه النعناع بعد غسله جيداً بالماء البارد مباشرة ونضع عليه كمية السكر (حسب الرغبة) ونتركه لمدة 3 دقائق.
4. بعد إضافة السكر يرجى خلطه بملعقة ليذوب السكر ويقدم مع حلويا وفطائر وبالصحة والرحة.

شراب الجوهرة السعودية

المقادير

- حبة تفاح
- حبة كيوي
- 1 قارورة عصير تفاح
- 2 قارورة مياه معدنية (مثل: بيريه)
- حبة ليمون

الطريقة

1. يقطع التفاح والكيوي والليمون إلى شرائح (حلقات).
2. توضع الفواكه في جيك التقديم.
3. يصب عصير التفاح والمياه المعدنية على الفواكه.
4. يترك خمس دقائق ثم يقدم وبالهناء والعافية.

شراب الحليب والتمر للأطفال

هذا الشراب جيد ومغذي للأطِفال ولا غنى عنه خاصة للأطفال الذين لم يرضعوا من أمهاتهم ويمكن أن يعطى لطفل إبتداء من عمر 8 أشهر.

المقادير

- ليتر حليب
- 12 حبة تمر
- ظرف فانيليا
- سكر حسب الرغبة

الطريقة

1. نجرد التمر من البذرة ثم نضع جميع المقادير في الخلاط ونخلطها ويشرب بارد أو ساخن.

شراب الزعفران

شراب منعش للصيف وجميل.

المقادير

- زعفران
- نصف كوب ماء اللقاح (ماء يستخرج بطريقة التقطير من جروب النخل)
- لتر ماء للشرب
- السكر (حسب الذوق)

الطريقة

1. ينقع الزعفران في ماء اللقاح لمدة 5 دقائق.
2. يذوب السكر في الماء.
3. يضاف الزعفران المنقوع في اللقاح على الماء ويوضع في الثلاجة لوقت التقديم.

شراب الكاكاو

المقادير

- ✿ برادبه ماء
- ✿ 4 ملاعق بودرة كاكاو
- ✿ 6 ملاعق سكر
- ✿ 4 ملاعق حليب بودرة

الطريقة

1. نسخن الماء الذي في البراد 10 دقائق حتى يسخن.
2. نضيف الكاكاو للماء (4ملاعق) ثم السكر(6 ملاعق) ثم الحليب البودرة (4 ملاعق).

شراب الليمون البارد

المقادير

- ✿ ليمون
- ✿ مياه معدنية
- ✿ سكر
- ✿ ثلج

الطريقة

1. نعصرالليمون ثم نضيف المياه المعدنية وأخيراً السكر والثلج.

عصير الأفوكادو

المقادير

- ✿ 1 2/1 كوب حليب بارد
- ✿ حبة أفوكادو ناضجة
- ✿ 1 ملعقة طعام مليئة عسل

للتزين

- ✿ 1 ملعقة صغيرة عسل
- ✿ 2 ملعقة صغيرة لوز مطحون

الطريقة

1. تقشر حبة الأفوكادو وتنزع البذرة.
2. يخلط الحلبب والأفوكادو وملعقة العسل معا في خلاط العصير، ثم يسكب في أكواب التقديم ويزين الوجه بالعسل واللوز المطحون.

عصير الأفوكادو 1

المقادير

- ✿ 2 حبة أفوكادو ناضج ولين
- ✿ 1 فنجان قهوة صغير سكر أو حسب الرغبة
- ✿ 1 كيس بودرة كريمة الخفق
- ✿ نصف كوب أيسكريم الفانيليا أو الفستق
- ✿ 2 كوب حليب طازج أو أكثر
- ✿ شوكلاتة هشة للتزيين (مثل الفليك أو الأريو)

الطريقة

1. يقشر الأفوكادو وينزع النوى.
2. توضع جميع المقادير في الخلاط ما عدا الشوكلاتة ويخلط جيدا.
3. يوضع في أكواب التقديم وتزين بشوكلاتة هشة بعد تفتيتها وتقدم.

عصير الإمبراطور

المقادير

- 3 كوب عصير مانجا
- 1 كوب آيسكريم فانيليا
- 3 ملعقة كبيرة سكر(ويمكن الاستغناء عنه حسب الرغبة)

الطريقة

1. تخلط جميع المقادير في خلاط كهربائي ويحفظ في الثلاجة حتى وقت التقديم.

عصير البابايا

المقادير

- 1 كوب ثلج
- نصف قطعة باباي مقشرة ومقطعة
- 4 ملاعق سكر أو أكثر حسب الرغبة

الطريقة

1. تخلط جميع المقادير في الخلاط لمدة 3 دقائق تقريباً ثم توضع في كؤوس التقديم.
2. تزين بشرائح الباباي وأوراق النعناع وتقدم.
3. يمكن رش قليل من الفستق المطحون فوقه على حسب الرغبة.

عصير البرتقال

المقادير

- 2 ونصف كوب عصير برتقال طازج
- 1 كوب مكعبات ثلج
- سكر حسب الحاجة
- 1 برتقالة مقطعة دوائر (للتزين)

الطريقة

1. تخلط جميع المقادير في الخلاط (البلندر).
2. يسكب العصير في أكواب التقديم.
3. تزين الأكواب بدوائر البرتقال بعد تقطيعها إلى أرباع وتقدم.

عصير البطيخ

المقادير

- 1 بطيخ أحمر
- 3 ملاعق سكر
- 1 كوب ثلج
- ربع كوب ماء
- أوراق نعناع للتزيين

الطريقة

1. يقطع البطيخ وينزع منه النوى ويوضع اللب الأحمر في الخلاط الكهربائي (البلندر).
2. يضاف الماء والسكر والثلج ويخلط جيدا.
3. يوضع في أكواب التقديم ويزين بالنعناع ويقدم.

عصير التفاح

المقادير

- تفاحة
- 1 كوب حليب
- سكر حسب الرغبة

الطريقة

1. تقطع التفاحة وتقشر ويوضع التفاح والسكر والحليب في الخلاط.
2. يخلط لمدة عشر دقائق ويقدم باردا وبالهناء والشفاء.

عصير التفاح مع الجواف

المقادير

- تفاحتان بقشرهما
- ثلاث جوافات منزوعات اللب بدون تقشير
- سكر حسب الرغبة
- مكعبات ثلج
- ربع كوب ماء
- ثلاث ملاعق كبيرة حليب بودرة أو حسب الرغبة

الطريقة

1. يوضع التفاح المقطع والجواف والحليب والسكر ومكعبات الثلج و الماء في خلاط العصير و يخلط حتى يتكون عصير كثيف نوعا ما (يمكن إضافة الماء او السكر بحسب الرغبة).

عصير الجوافة البارد

المقادير

- 4 جوافة مقطعة إلى مربعات بدون نزع البذر
- كوب حليب بارد
- 3 ملعقة حليب مجفف
- 5 ملاعق سكر(يمكن زيادتها أو تخفيفها)
- ثلج
- قطع فراولة للتزيين

الطريقة

1. نضع جميع المقادير مع بعضها البعض في الخلاط باستثناء قطع الفراولة.
2. توضع في كاسات وتزين بالفراولة وتقدم باردة.

ملحوظة: يمكن خلط الفراولة معها.

عصير الخيار

المقادير

- 3 حبات خيار
- 2 ليمون
- نصف كوب سكر
- قليل من ماء الزهر
- 5 أكواب ماء بارد
- شرائح ليمون

الطريقة

1. نقطع حبات الخيار وتضاف للخلاط ونضيف إليه الليمون والسكر وماء الزهر والماء، نخلط جميع المقادير جيداً بالخلاط.
2. نصفي الخليط جيداً، ونقدمه بكأس مع شريحة الليمون ومكعب ثلج.

عصير الشعير

عصير مفيد وصحى جدا للكلى وسهل التحضير

المقادير

- ✿ نصف كوب حليب بودرة
- ✿ 3 كوب ماء مثلج
- ✿ نصف كوب سكر أوحسب الرغبة
- ✿ ملعقة ماء ورد نكهة الموز
- ✿ ربع كوب شعير (الشوفان) مطحون ناعم جداً

الطريقة

1. تخلط المقادير جميعاً ويسكب عليها الشوفان المسحون وتخلط فى الخلاط جيداً.
2. يقدم بارد وبالهناء.

عصير الصيف

عصير مفيد ومغذي وسريع التحضير.

المقادير

- ✿ 1\2 لتر نكتار المانجا
- ✿ 1\2 لتر نكتار الأناناس
- ✿ 1 حبة فاكهة موز

الطريقة

1. تخلط جميع المقادير بخلاط العصير blender ، ويوضع بالثلاجة لحين التقديم.

ملاحظة: يمكن استبدال المانجا بنكتار مشمش.

عصير العنب

المقادير

- كيلو عنب أخضر طازج
- ثلاثة أكواب سكر

الطريقة

1. يعصر العنب في الخلاط وبعدها يوضع السكر ويخلط مرة ثانية.
2. يصفى في مصفاة ناعمة و يقدم بارد وصحة وعافية.

عصير العنب الأحمر بالحليب

المقادير

- 1/2 كيلو عنب أحمر
- 1/2 لتر (2 كوب) حليب
- سكر حسب الرغبة

الطريقة

1. يضاف الخليط السابق في الخلاط.
2. يصفى في مصفاة متوسطة ويقدم.

عصير الفراولة

المقادير

- 2 كوب من عصير البرتقال
- 8/1 أناناسة طازجة، مقطعة إلي شقف صغيرة
- 1 موزة مقطعة، و موضوعه في الفريزر
- عدة حبات من الفراولة المفرزة
- لبن بطعم الفا نيلا، و يفضل أن يكون قليل الدسم
- ليمون أخضر القشره للتزين

الطريقة

1. اضرب عصير البرتقال، الأناناس، و الموز في الخلاّط قليلا. أضف حبات الفراولة بالتدريج إلي الخلاط حتى يمتلأ الخلاط، و يتحول لون العصير الى اللون الأحمر الغامق. يضرب في الخلاط حتى يتجانس.
2. يجب أن يكون المزيج كثيفا و مثلجا أضيف 2 ملعقه طعام مليئه من لبن الفانيلا. يقدم مزينا بشريحه من الليمون الأخضر.

عصير الفراولة البارد

المقادير

- 1 كوب آيس كريم الفراولة أو الفانيليا على حسب الرغبة
- نصف كيلو فراولة طازجة أو مثلجة
- سكر حسب الرغبة
- 1 كيس بودرة كريمة الخفق
- 3 أكواب حليب طازج أو أكثر حسب رغبتك بأن يكن العصير غليظا
- 5 مكعبات ثلج

الطريقة

1. تخلط جميع المقادير في الخلاط ثم توضع في كؤوس التقديم وتزين بشرائح الفراولة وتقدم.

عصير الفواكه المثلج

المقادير

- علبة (500 غم) أناناس مقطع محفوظ بمائه و غير محلى
- كوب من عصير البرتقال المركز
- 3 أكواب ماء
- 3 كوب سكر
- 6 موزات، مقطعه لشقف صغيره

الطريقة

1. أخلط جميع المواد و ضعها في الفريزر لعدة ساعات(يفضل 24 ساعه)، مع التحريك أحيانا خلال ذلك.
2. يمكن حفظها في الفريزر لعدة أسابيع وإذا كانت مجمده، فتترك نصف ساعه خارج الفريزر قبل التقديم.
3. تدق لقطع صغيره قبل التقديم.
4. يقدم هذا العصير على الإفطار عادة، ولكن يمكن تقديمه بدل الحلوى في أي وقت من النهار.

عصير الفواكه المشكل- البنش (Punch)

المقادير

- 12 إلى 15 كوب ماء
- 1 كوب و 1/2 سكر
- كوبان عصير تفاح
- كوب عصير برتقال
- 4/1 كوب عصير ليمون
- كوب من الشاي الداكن والبارد
- 2-3 ملاعق من شراب الرمان الحلو

الطريقة

1. يخلط السكر مع الماء في طنجرة فوق النار حتى يذوب السكر.
2. حين يبدأ بالغليان ترفع الطنجرة عن النار ويترك السائل حتى يبرد.
3. تضاف إليه كل أنواع عصير الفاكهة وكذلك الشاي البارد وعصير الرمان.
4. تحضر قطع الفاكهة كالتفاح والبرتقال والفراولة للتزيين.
5. يسكب البنش في وعاء كبير مصمم خصيصا له ثم يقدم في أكواب خاصة معلقة على حافة الوعاء.

عصير الفيتامينات

المقادير

- 4/1 لتر (1 كوب) عصير ليمون
- 2/1لتر (2 كوب) عصير برتقال
- تفاحتان
- موزتان
- 2/1كيلوغرام فراولة
- حبة بطاطس
- كوسة
- 2/1كيلوغرام جزر
- 4/1كيلوغرام قرع أحمر
- 1لتر (4 كوب) حليب
- سكر حسب الذوق
- كوب يوغورت (لبن زبادي)
- لترين (8 أكواب) ماء

الطريقة

1. تسلق الخضر المقشرة والمقطعة في لترين من الماء ثم تطحن مع مائها.
2. تطحن الفواكه في لتر الحليب مع إضافة اللبن والسكر.
3. نقوم بإضافة الليمون والبرتقال لعصير الفواكه والخضر.
4. يقدم هذا الشراب باردا.

عصير الكيوي

المقادير

- 1 كوب ثلج
- 6 حبات كيوي مقشر ومقطع
- 4 ملاعق سكر أو أكثر حسب الرغبة
- 1 كوب ماء بارد

الطريقة

1. تخلط جميع المقادير في الخلاط لمدة 3 دقائق تقريبا ثم توضع في كؤوس التقديم وتزين بشرائح الكيوي وأوراق النعناع وتقدم.
2. يمكن رش قليل من الفستق المطحون فوقه على حسب الرغبة.

عصير الكيوي اللذيذ

المقادير

- 4 كيوي مقشر
- 3 ملاعق سكر أو حسب الرغبة
- 1 ونصف كوب ثلج
- 1 كوب ماء أو أكثر حسب الرغبة في كثافة العصير

الطريقة

1. يوضع جميع المقادير في الخلاط وتخلط جيدا وتوضع في كؤوس التقديم وتقدم بالهناء والشفاء.
2. يمكن تزيينها بشرائح الكيوي أو بعض من أوراق النعناع.

العصير اللذيذ

المقادير

- 7 ملاعق عصير بودرة جاهزة بأي نكهة تحبونها (جربوا المانجا لذيذة)
- 7 ملاعق حليب بودرة
- آيس كريم
- لتر ماء بارد

الطريقة

1. تخلط بودرة العصير والحليب والماء في الخلاط الكهربائي.
2. يوضع في كل كأس مقدار كرة من الآيس كريم ثم يصب فوقه العصير ويقدم... عليكم بالعافية...

عصير الليمون والنعناع بالقشطة

المقادير

- ثلاث حبات ليمون
- ثلاث ورقات نعناع أخضر
- سكر حسب الرغبة
- ملعقتين من بودرة كريمة الخفق
- ثلاث ملاعق قشطة

الطريقة

1. تخلط جميع المقادير وتصب في كأس مزين بشريحة ليمون.
2. يزين الشفاط بأوراق النعناع الأخضر وذلك بلف خيط أخضر حولها لتثبت أو تفرم ورقة نعناع ويزين وجه العصير بها.

عصير المانجو اللذيذ

المقادير

- 2 مانجو
- سكر حسب الرغبة
- 1 كيس بودرة كريمة الخفق
- 3 ملاعق كبيرة أيسكريم فانيليا
- 2 كوب حليب أو أكثر
- 6 أو 7 مكعبات ثلج

الطريقة

1. تقشر المانجو ويأخذ اللب.
2. تخلط جميع المقادير في الخلاط جيدا.
3. تسكب في أكواب التقديم وتزين.

عصير الموز البارد

المقادير

- 8 موزات ناضجات
- 1 كيس بودرة كريمة الخفق
- 1 كوب ثلج
- سكر حسب الرغبة
- آيس كريم الفانيليا للتجميل
- نصف كوب حليب طازج أو أكثر بقليل

الطريقة

1. يوضع جميع المقادير في الخلاط ماعدا الآيس كريم وتخلط جيدا ثم توضع في كؤوس التقديم وتزين بكور الآيس كريم وتقدم.

عصير الموز بالبرتقال

المقادير

- 3 حبات موز
- 3 حبات برتقال
- كوب زبادي
- 3 ملعقة طعام عسل
- نصف كوب ماء مثلج
- رشة من الحبة السوداء
- قطع فواكه للتزين حسب الرغبة

الطريقة

1. يقطع الموز ويعصر البرتقال ويضاف العصير إلى الموز.
2. يضاف إليهما اللبن الزبادي والعسل والحبة السوداء والماء المثلج وتخلط جميع المقادير بالخلاط.
3. يصب الخليط في كؤوس كبيرة الحجم وتزين الكؤوس بقطع الفواكه الطازجة ويقدم وصحة وعافية.

عصير الهمبا

المقادير

- 5 أكواب لب المانجو
- سكر حسب الرغبة
- 1 كوب ثلج
- 1 كوب ماء او اكثر حسب غلاظة العصير

الطريقة

1. يوضع 3 كوب من المانجو في الخلاط مع السكر والثلج والماء ويخلط جيدا.
2. يصب العصير في وعاء العصير (جيك) ويقطع 2 كوب من المانجو إلى مربعات صغيرة ويخلط مع العصير ومن ثم توضع في كؤوس التقديم وتقدم.

عصير بدرية

المقادير

- 4 أكواب لب البطيخ
- 1 كوب لب المانجو مقطع مربعات
- 1 كوب ثلج
- سكر حسب الرغبة
- نصف كوب لب الأفوكادو
- آيس كريم الفانيليا
- 1 كوب ماء بارد

الطريقة

1. في الخلاط الكهربائي يخلط كل من البطيخ والسكر والثلج والأفوكادو والماء جيدا.
2. يصب العصير في أكواب التقديم ويضاف إليه قليل من مكعبات المانجو ومن ثم يصب عليه كرة من الايس كريم ويقدم.

عصير بيناكلادا

المقادير

- 1علبة أناناس
- 1 كوب حليب
- 1 ملعقة طعام جوز الهند بالحليب (بودر)
- 1 ملعقة طعام حليب مجفف
- 1 ملعقة طعام سكر

الطريقة

1. تخلط جميع المقادير في الخلاط الكهربائي.

عصير تفاح بالحليب

المقادير

- 4 تفاحات
- 3 كوب ماء
- 4 أو 5 ملاعق حليب بودرة
- سكر حسب الرغبة

الطريقة

1. يقطع التفاح ثم يقشر.
2. يخلط التفاح والحليب والماء والسكر بالخلاط جيدا ويقدم.

عصير حليب بالموز بالتوت

المقادير

- 8 موزات
- 4\3 كاسة شاي سكر
- 5 ملاعق كبيرة حليب بودرة
- 4\1 كوب شراب الفواكه المركز (مثل الفيمتو أو البريجو أو المينتو)
- 4 مكعبات ثلج

الطريقة

1. يخلط الموز والحليب والسكر والفيمتو والثلج بالخلاط لمدة 2 دقيقة.

عصير فخفخينا

المقادير

- 1 مانجو
- 1 تفاحة
- 1 اناناس
- ايسكريم
- مكسرات
- عصير مانجو
- موزه
- كمثرى
- سفرجل او اي فاكهة أخرى

الطريقة

1. تقطع الفواكه قطعا صغيرة وتوضع في كأس كبير، يفضل من الزجاج.
2. يصب علي الفاكهة عصير المانجا.
3. يوضع في اعلى العصير ايسكريم ويفضل بنكهة الفانيليا.
4. يرش علية المكسرات وبالهناء والشفاء.

عصير كنعان

إسم العصير أصلي ^^ يعني أنا ما اخترعته ! ملاحظة: لاحتواء العصير عاى البيض النيء يفضل عدم تناوله من قبل الحوامل أو المرضعات.

المقادير

- ✿ كوب حليب
- ✿ ملعقة صغيرة عسل
- ✿ بيضة واحدة

الطريقة

1. يذاب العسل في الحليب ثم يخلط مع البيضة في الخلاط الكهربائي وبالهناء والشفاء.

عصير كوكتيل

المقادير

- ✿ كيس فراولة مجمدة
- ✿ موزتين
- ✿ كوب عصير برتقال
- ✿ نصف كوب حليب
- ✿ عسل حسب الرغبة
- ✿ قليل من الماء

الطريقة

1. تخلط جميع المقادير في الخلاط الكهربائي حتى يصبح سائل ثقيل..... ثم يقدم وبالهناء والعافية....

عصيرالبطيخ مع الخوخ والتفاح والمانجا

المقادير

- 2 حبات خوخ
- 1\4 حبة بطيخ
- 1 حبة تفاح
- 1 حبة مانجا
- 4 ملاعق كبيرة من السكر
- كوبين ونصف ماء

الطريقة

1. يقطع حبات الخوخ والبطيخ والتفاح والمانجا إلى مربعات ويغسل بالماء.
2. نضعهم في الخلاط مع الماء والسكر حتى يصبح جاهزا.
3. بعد ذلك يقدم مباشرة طازج ولذيذ وبالعافية عليكم وأكيد راح تعجكم وايد.

عمل الكوكتيل (سهل جدا ولذيذ وسريع)

المقادير

- 4 حبات موز
- 1 فنجان سكر
- 3 ملاعق جلو فراولة
- 3 كاسات ماء بارد

الطريقة

1. توضع جميع المقادير في الخلاط وتخلط جيدا وتسكب في كاسات التقديم.

فراولة ببودرة كريمة الخفق

المقادير

- ✿ ظرف بودرة كريمة الخفق
- ✿ كوب فراولة مثلجة أو طازجة
- ✿ كوب حليب
- ✿ كوب ثلج

زينة الكأس

- ✿ سكر ناعم
- ✿ ملون الطعام أحمر

الطريقة

1. نخلط المقادير الثلاثة الأولى معاً مع الثلج في الخلاط.
2. تزين الكاسات من قبل، يبلل فوهة الكأس بالماء ويوضع على السكر بعد تلوينه بالملون حتى يلتصق السكر بالكأس، يترك مدة حتى يجف.
3. يقلب الكأس وسوف تجد أن حدود الكأس صارت مغطاة بالسكر. بعدها يصب الخليط في الكاسات ونضع الماصة أو شفاط مثبت في أعلاها حبة فراولة.

القهوة العربية

المقادير

- ✿ لتر ونصف ماء
- ✿ 4-5 ملاعق قهوة عربية (قهوة مطحونة فاتحة)
- ✿ 2 ملعقة مليئة هيل مطحون خشن
- ✿ 1 ملعقة هيل مطحون ناعم (يمكن الاستغناء عنه)

الطريقة

1. يسخن الماء في ابريق الشاي ويضاف له القهوة.
2. عندما تبدأ القهوة بالغليان، توطى النار وتترك القهوة لتغلي مع الماء لمدة 4/1 ساعة.
3. يضاف الهيل المطحون خشن للابريق ويترك ليغلي غلوة واحدة مع القهوة ثم تطفىء النار ويغطى الابريق وتترك القهوة جانبا لمدة 2/1 ساعة.
4. تصفى القهوة بمصفى ناعمة وتضاف للهيل الناعم في ابريق التقديم.

قهوة بيضاء

المقادير

- فنجان قهوة من الماء
- ملعقة شاي من ماء الزهر
- حبتان من الهال
- نصف ملعقة شاي من السكر

الطريقة

1. يوضع الماء في براد القهوة على نار معتدلة ويضاف السكر ويحرك حتى الغليان.
2. يضاف ماء الزهر والهال ويغلى لمدة دقيقة ثم يرفع البراد وتقدم القهوة ساخنة.

قهوة رررهيبة

المقادير

- 2 ملعقة مبيض (كوفي ميت) للقهوة
- 1 ملعقة قهوة سريعة الذوبان (نسكافيه)
- 3 ملاعق كاكاو بودرة
- 1 كوب ماء ساخن

الطريقة

1. تخلط مع بعض بالمضرب وتقدم.

قهوة لذيذة جداً

المقادير

- 3 أكواب حليب
- ملعقتان قهوة " قهوة سريعة الذوبان مثل نسكافيه " لكل كوب
- ملعقتان سكر لكل كوب
- ربع ملعقة كاكاو لكل كوب
- لوح شوكولا سوداء

الطريقة

1. يذاب السكر في أكواب الحليب الثلاثة و يسخن على نار خفيفة حتى يبدأ في الغليان.
2. يخلط كل من القهوة والكاكاو و 3 قطع من الشوكولا السوداء ويتم إضافتها للحليب.
3. يتم خلط جميع المقادير معاً حتى تغلي القهوة ثانيةً.
4. يوضع 3 قطع أخرى من الشوكولاتة السوداء في ال 3 أكواب وتصب فوقها القهوة.
5. للتزيين ترش بعض القهوة على السطح.

كابتشينو

المقادير

- كوب حليب
- 4 ملاعق كبيرة ماء مغلي حار
- 2/1 ملعقة صغيرة قهوة سريعة الذوبان (نسكافه)
- ملعقة صغيرة سكر بني
- فانيليا أو شوكولاتة بودرة أو قرفة مطحونة على حسب الرغبة

الطريقة

1. نغلي الحليب ثم نضع الماء المغلي مع السكر والنسكافه في الخلاط لمدة دقيقتان.
2. نضع الحليب في الكوب ونضع سكر أبيض على حسب الرغبة ونخلطه ثم نصب مزيج الماء برفق حتى لا تزول الرغوة.
3. ينثر فوقها إما فانيليا أو بودرة الكاكاو أو القرفة على حسب الرغبة.

كابيتشينو

المقادير

- 2 كوب ماء ساخن
- 2 ملعقة حلى نسكافة
- 6 ملاعق أكل حليب بودرة
- ملعقتين طعام قشطة
- سكر حسب الرغبة

الطريقة

1. تخلط جميع المقادير في الخلاط ماعدا القشطة وبعد خلطها توضع القشطة ويخلط حتى يكون رغوة ويصب في الأكواب
2. يرش قليل من النسكافة على الوجه للتزيين ويقدم.

كوكتيل الخوخ مع البرتقال

المقادير

- 5 – 6 ثمرات خوخ ناضجة
- 1 كوب عصير برتقال
- عصير ليمون
- سكر حسب الرغبة

الطريقة

1. يغسل الخوخ ويقشر وتزال البذور ويقطع شرائح.
2. يخلط الخوخ مع عصير البرتقال وعصير الليمون ويخفق المقدار في الخلاط ويحلى بالسكر حسب الرغبة.
3. يصفي في مصفاة ناعمة.
4. يقدم مثلجا ويجمل بشريحة من الخوخ الطازج أو الليمون.

كوكتيل الفواكه

المقادير

- 1 كيلو فراولة
- 1كليو موز
- 1 كليو تفاح
- سكر حسب الرغبة
- عصير برتقال

الطريقة

1. يتم تقطيع الفراولة قطع والتفاح أيضاً.
2. يتم ضرب كمية من الفراولة والموز مع بعض وعليهم السكر.
3. نضع قطع الفراولة والموز والتفاح عليهم وعلى عصير الموز والفروالة كمية من البرتقال وبالشفة.

كوكتيل ببودرة العصير

المقادير

- 2 حبة موز
- 1 تفاحة حمراء
- 3 ملاعق بودرة عصير الفراولة (مثل التانج او غيره)
- 1ونصف كوب ثلج
- سكر حسب الرغبة
- 4 أكواب ماء أو حسب الرغبة
- 4 ملاعق كبيرة حليب بودرة
- 7 حبات فراولة

الطريقة

1. بعد تقشير التفاح والموز تخلط جميع المكونات في الخلاط لمدة 5 دقائق.
2. ثم يوضع عليها 5-7 حبات فراولة وتخلط لمدة قصيرة ثم تقدم.

كوكتيل لذيذ طعمه مرررررة

كوكتيل جداً طعمه لذيذ يشبه الموجود في المطاعم

المقادير

- 2 كوب حليب سائل
- حبة واحدة موز
- 3 ملاعق أكل مربي فراولة [قطع]

الطريقة

1. تخلط هذا المقادير مع بعض في الخلاط الكهربائي ثم توضع في الثلاجة لكي تبرد وتقدم وبالهناء والعافية.

كوكتيل لذيذ

المقادير

- موزة
- تفاحة
- عصير برتقالة
- 13 حبة فراولة طازجة أو مثلجة
- حبة مانجا طازجة أو مثلجة
- حلقتين من الأناناس المعلب + القليل من عصيره
- كوب حليب
- فنجان سكر
- صبغة لون أحمر (القليل)

الطريقة

1. تضرب جميع المقادير في الخلاط وبالهناء والعافية.

الليمونادة

يجب أن يكون الخلاط قويا مثال ماركة براون أو فيليبس.

المقادير

- **1 كوب بودرة العصير (مثل تانج أو التعاون) بنكهة الليمون**
- **4 كوب ثلج أوحتى يمتلئ 3/4 الخلاط**
- **1 كوب ماء**

الطريقة

1. **تخلط جميع المقادير في الخلاط لمدة دقيقتين أوحتى يصبح الثلج مجروشا جيدا.**
2. **توضع في كؤوس التقديم ويقدم حالا.**

الليمونادة الباردة

المقادير

- **نصف كوب عصير ليمون طازج**
- **5 – 8 كوب ماء حسب الخلاط**
- **سكر حسب الرغبة**
- **6 – 8 أوراق نعناع**
- **1 كوب ثلج**

الطريقة

1. **تخلط جميع المقادير في الخلاط (البلندر) ويملأ الخلاط بالماء ثم يخلط جيدا.**
2. **توضع في أكواب التقديم وتزين بأنصاف الليمون وتقدم.**

موكا بارد

المقادير

- 2 ملعقة صغيرة قهوة سريعة الذوبان (نسكافيه)
- 2 ملعقة كبيرة حليب بودرة
- 2 كوب ماء بارد
- 28 مكعب ثلج
- سكر حسب الرغبة

الطريقة

1. توضع جميع المقادير في الخلاط لمدة دقيقة.وبالهناء والعافية.

نسكافيه بالليون

المقادير

- 2 ملعقة صغيرة نسكافية (قهوة سريعة الذوبان)
- 250 مل حليب ساخن
- 2 ملعقة كبيرة كريمة طازجة
- 1 ملعقة كبيرة سكر
- إصبع شوكولاتة (ليون) مقطع

الطريقة

1. توضع المكونات في خلاط كهربائي وتقدم ساخنة.

عصير الكاجو بالحليب والعسل

هذه الوصفة ممتازة للأطفال والمراهقين خاصة للطلاب والطالبات الذين يتحضرون للامتحانات والكبار ولكل عريس وعروس وأيضاً للعجائز تصوروا..... لأنها تمدهم بالطاقة والنشاط ومفيدة للعظام والأسنان وهي لذيذة صيفاً باردة باستعمالنا الحليب البارد وشتاءً حارة باستعمالنا الحليب الدافيء وبالهناء والشفاء..... خاصة لكل من ينشد النشاط الكامل..... أرجو أن تجربوها وتحكموا بأنفسكم وترسلوا تعليقاتكم لأنني متأكدة بأن الجميع سيتلذذ بها وخاصة العرسان. هذه المقادير لشخصين وتستطيعون زيادتها حسب زيادة عدد الأشخاص وكذلك تحليتها بزيادة العسل وهي تنفع لمن يتبع الحمية لاستعمالنا الحليب الخالي من الدسم وتعتبر وجبة للعشاء او للفطور لأنها تحتوي على عناصر مغذية ومفيدة دون أن تزيد من الوزن وصحة وعافية.

المقادير

- كوب ونصف من الحليب الخالي من الدسم
- ربع كوب من الكاجو المنقوع في الماء لمدة 5 ساعات
- ملعقة عسل كبيرة
- ملقعة صغيرة من ماء الزهر حسب الرغبة

الطريقة

1. بسيطة جداً، توضع جميع المقادير في الخلاطة الكهربائية وتخلط إلى أن تنعم حبات الكاجو ولن تأخذ وقتاً ابداً لأننا نقعناها سابقاً.
2. إذا أحببتم أن تكون حبيبات الكاجو كاملة إخلطوا نصفها مع المقادير السابقة وأضيفوا لكل كوب قليلاً من حبات الكاجو الغير مطحونة.